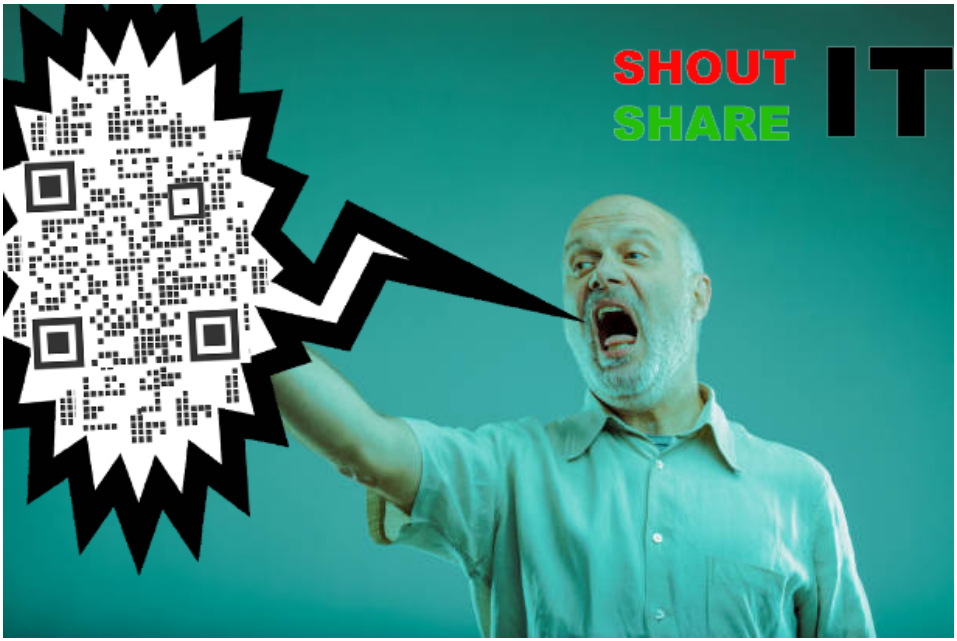
http://menuclass.com
Что составляет "усладу холостяка"
Кулинарная книга
Сборник рецептов


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Эта книга сделает все, чтобы скрасить ваши суровые холостяцкие будни по части кулинарии и здорового питания.

Вы узнаете, что из кухонного оборудования стоит подкупить, как приготовить несложный завтрак-обед-ужин, что делать с куском мяса или курицей, какое вино подходит к тому или иному блюду, как сервировать банкетный стол.

И если вы будете придерживаться наших рекомендаций, вряд ли какая женщина устоит против ваших чар при виде великолепно накрытого стола, вкусных блюд и тонких вин.

Более того, блеснув своими кулинарными познаниями просто в разговоре, вы уже составите о себе выгодное мнение (учтите, что женщины, даже незнакомые, с удовольствием подхватывают, поддерживают и развивают кулинарную тему, а при расставании охотно обменяются телефоном с таким начитанным, кулинарно грамотным и интеллигентным человеком).

- Услада холостяка
  - О том, что составляет «усладу холостяка»
  - Первое, второе и компот!
    -
    - Мужчина, как охотник
    - Столовая зелень
    - Сушеная зелень
    - Овощи — основа стола
  - Итак, Холодильник холостяка, или К Вам едут гости
    -
    - Холостяк на кухне
    - Кулинарная терминология и раскладки
  - Салаты — легко и просто
    -
    - Салат зеленый
    - Салат зеленый в сметане с яйцами
    - Салат зеленый с огурцами
    - Салат из лука зеленого в сметане
    - Смесь из лука зеленого с яйцом
    - Салат из свежих огурцов
    - Салат из свежих помидоров и огурцов
    - Салат из свежих помидоров и яблок
    - Редис с маслом
    - Редис с яйцом в сметане
    - Салат из редиса с огурцами в сметане

- Белокочанная маринованная капуста
- Белокочанная маринованная капуста с фруктами
- Капуста-провансаль белая
- Красный провансаль
- Хрустящий
- Витаминный
- Сельдерей и овощи с ореховым соусом
- Сельдерей и яблоки с орехами
- Картофельный салат
- Салат из кукурузы и картофеля
- Салат из цветной капусты и кукурузы
- Салат из свеклы с хреном
- Салат из цветной капусты, помидоров и зелени
- Салат из цветной капусты с овощами и фруктами
- Салат из овощей и зелени[1]
- Салат из овощей с анчоусами
- Салат со стручками фасоли
- Салат «Весна»
- Салат «Деликат»
- Сельдерей и картофель с яблоками
- Артишоки, помидоры и яблоки
- Яблоки, мандарины и чернослив
- Салат русский (холодная закуска)
- Салат из моченых яблок (холодная закуска)
- Салат по-сицилийски
- Салат освежающий с редькой
- Салат немецкий
- Салат овощной по-испански
- Салат овощной с яйцом
- Салат индийский
- Салат итальянский
- Салат картофельный с фасолью
- Салат кисло-сладкий из капусты со сливками
- Салат летний
- Салат миланский
- Салат из петрушки
- Салат из помидоров
- Салат «Ди Жанейро» с бананами и виноградом
- Салат из баклажанов
- «Биг Бен»
- «Гватемала»
- Салат с бананами и сельдереем
- Салат «Грация»

- Пестрый салат
- Капуста по-манчестерски
- «Бон фам»
- «Андалузия»
- Болгарский перец с помидорами и зеленью
- Болгарский перец с зеленью, луком и сметаной
- Картофель с зеленью
- Огурцы со сметаной
- Помидорный
- Помидоры и яблоки со сметаной
- Редис со сметаной
- Свежая капуста, помидоры и лук
- Салат из свеклы с хреном
- Салат из помидоров и огурцов
- Цветная капуста с ревенем
- Свекла со сметаной
- Фасоль с луком в растительном масле
- Салат из зеленого лука
- «Грибной»
- Зеленые помидоры с чесноком
- Салат из цветной капусты
- Помидоры и огурцы с хреном
- «Балтика»
- Салат из зимних овощей
- Дальневосточный из морской капусты
- Зеленый
- Крабовый
- Раковый
- Тропический с крабами и грибами
- Селедка по-немецки
- Селедочный салат по-фински
- Треска с хреном
- Селедочный со свеклой
- «Раковые шейки»
- Креветки в соусе по-малайски
- Супер-салат «Столичный»
- Мясной с раками
- Цыпленок с грибами
- Колбасный
- Кубинский салат из курицы с апельсинами
- Цыпленок жареный по-английски
- «Фигаро»
- По-швейцарски
- Комбинированный с макаронами (по-

итальянски)
- Овощной с мясом и макаронами (по-французски)
- Винегреты
  -
  - Винегрет овощной
  - Винегрет с грибами
  - Винегрет с рыбой
  - Винегрет с сельдью
  - Винегрет овощной
  - Винегрет овощной с морской капустой
  - Винегрет по-французски
  - Винегрет с рыбой
  - Винегрет из картофеля с сельдью (горячий)
  - Винегрет из картофеля с сельдью (холодный)
- Бананы под майонезом
- Салат из бананов
- Салат из разных фруктов
- Салат из апельсинов и чернослива
- Салат из ананаса с сельдереем
- Съедобные коктейли
  -
  - Коктейль креветочный
  - Коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехами
  - Коктейль мясо-рыбный
  - Коктейль с курицей
  - Коктейль из курицы и фруктов
  - Коктейль «Имбирный»
  - Коктейль с сосисками
  - Коктейль грибной
  - Коктейль с шампиньонами и орехами
  - Коктейль капустный
  - Коктейль из овощей и фруктов
  - Коктейль яблочно-морковный
  - Коктейль из крабов
- Заправка для салатов
  -
  - Заправка салатная с укропом
  - Заправка для салатов горчичная
  - Заправка салатная с чесноком, томатным соком и лимоном

- Заправка горчичная
- Заправка горчичная с чесноком
- Заправка горчичная для сельдей
- Заправка горчичная с желтками
- Заправка с зеленью и соком лимона

- А что на первое?
  -
  - Бульон
    -
    - Костный бульон
    - Мясной бульон
    - Бульон из домашней птицы
    - Бульон из дичи
    - Грибной бульон
  - Полезные советы
  - Классический борщ
    -
    - Борщ боярский
    - Борщ русский
    - Борщ московский
    - Борщ флотский
    - Борщ украинский
    - Борщ зеленый
    - Борщ зеленый по-украински
    - Борщ с ботвой свеклы (летний)
    - Борщ вегетарианский
    - Борщ киевский
  - Старорусские щи
    -
    - Щи из белокочанной капусты
    - Щи «суточные»
    - Щи из квашеной капусты с фасолью
    - Щи из капустной рассады
    - Щи из щавеля с гренками
    - Щи зеленые с картофелем
    - Щи из крапивы
    - Щи из квашеной капусты
    - Щи из квашеной капусты с картофелем
    - «Толстые» щи (из квашеной капусты с перловой крупой)
    - Щи из квашеной капусты с сушеными грибами
  - Полезные советы
  - Супы обычные и экстравагантные

- Суп крестьянский
- Суп из разных овощей
- Суп из кабачков со свежими грибами
- Суп из цветной капусты
- Суп зеленый из кореньев с пирожками
- Суп картофельный постный
- Суп картофельный с мясом
- Суп картофельный с фрикаделями
- Суп картофельный с сушеными грибами
- Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом
- Суп картофельный со свежими грибами
- Суп картофельный со свежими грибами и мозгами
- Суп картофельный с осетровой головизной
- Суп картофельный с макаронными изделиями
- Суп картофельный с домашней лапшой
- Похлебка картофельная с помидорами
- Острый суп с отварным картофелем

- Полезные советы
- Рассольник
  -
  - Рассольник московский с почками
  - Рассольник с гусиными потрохами
  - Рассольник с потрохами домашней птицы
  - Рассольник домашний
  - Рассольник мясной
  - Рассольник куриный
  - Рассольник рыбный
- Солянки
  -
  - Солянка сборная мясная
  - Солянка из домашней птицы и дичи
  - Солянка рыбная
  - Солянка донская
  - Солянка сборная мясная
  - Солянка ленинградская
  - Солянка сборная из субпродуктов
  - Солянка мясная с рисом
  - Солянка по-домашнему
  - Солянка рыбная сборная
  - Солянка рыбацкая
  - Солянка жидкая старинная

- Солянка грибная сборная
- Солянка из белых грибов
- Полезные советы
- Рыбные супы — именуемые ухой
  -
  - Уха ординарная
  - Уха из стерлядей
  - Уха из налимов
  - Уха рыбацкая
  - Уха из стерляди или осетрины с шампанским
  - Уха рыбацкая с крупой
  - Уха опеканная
  - Уха стерляжья с печенью налима
  - Уха из осетровых рыб
  - Суп из осетрины по-волжски
  - Уха раковая
  - Уха бурлацкая
  - Ботвинья
- Полезные советы
- Окрошки
  - Окрошка мясная
  - Окрошка сборная мясная
  - Окрошка овощная
  - Окрошка уральская с рыбой
  - Окрошка грибная

○ Соусы и приправы к вторым блюдам
-
- Соусы на мясном бульоне
  -
  - Красный соус основной
  - Красный соус простой
  - Красный соус с вином
- Луковый соус
  -
  - Луковый соус с корнишонами (пикантный)
  - Луковый соус с горчицей
  - Луковый соус с грибами
- Соус красный с красным вином
- Охотничий соус
- Перечный соус с уксусом
- Соус с кореньями
- Соус с эстрагоном и сухим вином
- Соус с красным вином и костным мозгом

- Соус с красным вином и чесноком
- Кисло-сладкий соус с орехами
- Соус с апельсинами
- Соус из укропа
- Соус чесночный со сладким перцем и желтком
- Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами
- Соус с шампиньонами и помидорами
- Соус с мадерой
- Соус красный луковый
- Соус со свежими грибами
- Мятный соус
- Ореховый соус русский
- Ореховый соус французский
- Белый соус (основной)
- Соус белый с яйцом
- Паровой соус
- Соус острый с эстрагоном
- Соус рыбный бархатистый
- Соус «Белое вино»
- Соус по-матросски
- Томатный рыбный соус
- Томатный соус из свежих помидоров
- Томатный соус русский
- Соус чесночно-томатный
- Соус томатный (холодный)
- Соус из зелёного горошка
- Соус из каштанов с красным вином
- Соус из молодой крапивы
- Соус из щавеля
- Грибной соус
  -
  - Грибной соус с луком и томатом
  - Грибной соус кисло-сладкий
- Сметанный соус
  -
  - Сметанный соус на белом соусе
  - Сметанный соус с луком
  - Сметанный соус с томатом и луком
  - Сметанный соус с хреном
  - Сметанный соус с паприкой
  - Сметанный соус для фруктовых салатов
  - Сметанный соус для овощных салатов
  - Соус сметанный острый
  - Соус сметанный с хреном и яблоками

- Соус сметанный с луком
- Соус сметанный с томатом
- Соус сметанный с хреном

- Молочный соус (основной)
  -
  - Соус из уксуса, зелени и яиц на сливках
  - Молочный соус сладкий
  - Молочный соус с луком
  - Молочный соус с сыром
  - Молочный соус с раковым маслом
  - Молочный соус с мадерой
- Яично-масляный (голландский) соус с лимонным соком
  -
  - Яично-масляный (голландский) соус с белым соусом
  - Горчичный соус
  - Раковый соус
  - Польский соус
  - Сухарный соус
  - Апельсиновый соус
  - Соус каперсовый
- Слово о хрене
  -
  - Хрен с уксусом
  - Хрен с уксусом и свеклой
- Горчица русская
- Майонезы
  -
  - Майонез Классический «Провансаль»
  - Майонез со сметаной
  - Майонез с белым соусом
  - Майонез с зеленью
- Коричневый соус (шофруа)
- Белый соус (шофруа)
- Брусничный соус
- Соус из крыжовника
- Соус к холодным рыбным блюдам
- Черносмородиновый соус
- Соус ореховый (сациви)
- Соус по-нормандски
- Соус «Грибиш»
- Соус «Ремолад»
- Соус «Беарнез»

- Соус-Бешамель
- Соус Парижский из трюфелей к жаркому и паштету из дичи
- Соус Лионский
- Соус Кольбер белый к отварной рыбе
- Соус Провансаль к рыбе
- Сладкий соус из церковного красного вина
- Сабайон
- Ткемали
- Нар шэраб

○ Второе, оно же основное, или Главное блюдо

-
- Слово о мясе
- Блюда из нарезанного мяса
  - Жаркое из бармаглота
  - Шашлык — царское блюдо
  - Отбивные котлеты
  - Котлеты, люля-кебаб, биточки
- Блюда из мяса куском
  -
  - Жареная баранья нога
- Пити
- Пельмени
  -
  - Пельмени сибирские
  - Пельмени московские
  - Пельмени жареные
  - Пельмени в омлете
- Манты
- Пудинг из телячьих мозгов
- Телячья печень жареная целиком, шпигованная свиным шпиком
- Пилав из телятины
- Блюда из домашней птицы
  -
  - Окорочка и бёдрышки — спасение России
  - Чохохбили или жаркое из кур
  - Курица на банке, на подставке или сама по себе
  - Джыз-быз или жареные потрошки
  - Цыплята-табака
  - Гусь с яблоками
- Блюда из рыбы
  -

- Рыба в маринаде
- Рыба заливная
- Караси жареные со сметаной
- Карп варёный в пиве с красным вином
- Лещ варёный с красным вином
- Окуни варёные с белым соусом, лимоном и мадерой
- Карп, целиком запеченный в духовке
- Судак разварной
- Филе рыбное маринованное по-бразильски
- Сельдь в маринаде
- Сазан заливной фаршированный

○ Гарниры под любое блюдо

-
- Картофель
- Макароны
  - Макароны по русски
  - Макароны по флотски
  - И по-итальянски
- Каша русская
  -
  - Каша из ячменной муки с картофелем
  - Каша из ржаной муки с ягодным соком
  - Вербная каша
  - Гурьевская каша с грецкими орехами и вареньем
  - Тыквенная каша
  - Каша пуховая
  - Густая рисовая каша на молоке
  - Каша рисовая, запеченная в тыкве
  - Классическая овсянка на молоке с картофелем
  - Каша костромская ячневая с горохом
  - Каша гречневая рассыпчатая
  - Каша гречневая молочная
  - Каша ячневая размазня
  - Каша из «Геркулеса»
  - Каша рисово-овсяная рассыпчатая с укропом
  - Каша пшенная молочная
  - Каша пшенная (тыковник)
  - Плов по кавказски
  - Плов по-узбекски
- Блюда из овощей

- Белая или красная фасоль
- Пюре из белой фасоли к котлетам
- Зелёная фасоль тушеная
- Зелёный горошек с грибными котлетами
- Баклажаны под соусом бешамель
- Баклажаны по-турецки
- Баклажаны маринованные
- Икра овощная
- Икра баклажановая
- Икра из печеных баклажанов
- Баклажаны запеченные со шпиком
- Баклажаны жаренные кружочками
- Голубцы
- Квашеная капуста с грибами и сметаной
- Солянка из кислой капусты с мясом
- Рыбная солянка с кислыми яблоками
- Каштаны печёные
- Каштаны варёные
- Помидоры фаршированные
- Тыква запечёная

○ Третьи блюда. Домашние напитки

- Чай утренний и вечерний
  -
  - Чай с молоком
  - Чай по-китайски
  - Чай по-японски
  - Чай-пунш по-китайски
  - Чай-пунш по-индийски
  - Чай-пунш по-кубински
  - Чай по-вьетнамски
  - Чай по-русски
  - Степной чай
  - Чай по-казахски
  - Праздничный чай по-киргизски
  - Пасечный чай по-грузински
  - Апельсиновый холодный-чай
  - Чай-лимонад
  - Чай с шампанским по-русски
  - Яичный чай-пунш
  - Чайный пунш
  - Чай по-английски
  - Чай по-монгольски
  - Высокогорный чай
  - Высокогорный чай по-шотландски

- Молочный чай по-шотландски
- Молочный чай по-голландски
- Яичный чай
- Чай с молоком по-индийски
- Фруктовый чай
- Лимонный чай
- Витаминный чай
- Яблочный чай
- Клубничный чай
- Чай с соком красной смородины
- Чай с соком черной смородины
- Холодный лимонный чай
- Холодный пряный чай
- Холодный чай по-шведски
- Чай-кобблер
- Чай-гляссе

- Кофе — напиток турков и аристократов
  -
  - Кофе мокко по-турецки
  - Кофе по-турецки с яичным желтком
  - Кофе мокко по-арабски
  - Мазагран — холодный кофе с ромом
  - Кофе по-венгерски
  - Кофе по-казацки
- Прочие домашние напитки
  - Квас хлебный
  - Квас «Жемчужинка»
  - Петровский квас
- Буржуйские радости
  -
  - «Красная Шапочка»
  - «Морская пена»
  - «Царская водка»
  - «Mare»
  - «Гренада»
  - «Ямайка»
  - «Огненный шар»
  - «Karusel»
  - «Маяк»
  - «Подснежник»
  - Улыбка богов
  - Кровавая Мэри
  - Отвертка
  - Ржавый гвоздь

- Негрони
- Ширли-темпл
- Шерри-флип
- Шейди-лейди
- Харви Уоллбэнгер
- Текиловый коктейль
- Текиловый восход
- Сухой мартини
- Старомодный коктейль
- Специальный Бу-бу
- Ритц-физз
- Роб Рой
- Розовая киска
- Розовая леди
- Розовый джин
- Роллс-ройс
- Сайдкар
- Сангрия
- Серф-рейдер
- Сладкий мартини
- Соленая собака
- Ла-Манш
- Маргарита
- Московский мул
- Мятный джулеп с бурбоном
- Джон Коллинз
- Калуа-кофе Дон Жуан
- Кир
- Кир-рояль
- Бакс-физз
- Банановая корова
- Белая леди
- Би-энд-би
- Бикини
- Бладшот
- Буллшот
- Виски-коблер
- Белый русский коктейль
- Черный русский коктейль
- Дабл шерри
- Грин Ринг
- Коктейль-оранж с апельсиновым соком

- Праздничные напитки
  -

- «Пиратский» пунш
- Коньячный пунш
- Лимонный пунш
- Пунш «Белый медведь»
- Крюшон[8] из апельсинов
- Крюшон арбузный
- Крюшон-ассорти из разных фруктов
- Крюшон чайный
- Флип черешневый
- Крамбамбули (жженка)[9]
- Винный пунш — глинтвейн
- Грог
- Грог по-рыбацки
- Кастэрд
- Пунш холодный
- Какао-пунш
- Чай-пунш по-русски

- Самодельное спиртное
  -
  - Цветные водки
  - Запеканка
  - Тминная
  - Сладкая анисовая водка
  - Спотыкач (самый общий способ)
  - Спотыкач смородиновый
  - Сливянка
  - Вишневка
  - Терновка
  - Абрикосовая водка
  - Шерри-бренди
  - Ореховая водка
- ~ ~ ~
  -
  - Варенуха
  - Московская горькая
  - Спотыкач (другой способ)
  - Миндальная водка
  - Паленка
  - Мокруха
  - Пенная водка
  - Пенник из рябины
  - Айвовка
  - Апельсиновая
  - Еще вишневая

- Из крыжовника
- Водка Ерофеич

- Шведский стол или что значит дешево и сердито
  -
  - Бутерброд с колбасой или ветчиной
  - Бутерброд с сардинами
  - Бутерброд с телятиной, языком заливными
  - Бутерброд с мясом цыпленка
  - Бутерброды с «пикантной смесью»
  - Бутерброд с горячей начинкой
  - Бутерброд, запеченный по-итальянски
  - Бутерброд, запеченный с мясом или колбасой
  - Бутерброды горячие типа «тост»
  - Бутерброд «Пикантный»
  - Бутерброды со скумбрией и орехами
  - Бутерброды со скумбрией и лимоном
  - Бутерброды со шпротами
  - Бутерброды с сайрой и яблоками
  - Бутерброды с икрой минтая
  - Бутерброды с сельдью
  - Бутерброды с брынзой и редисом
  - Бутерброды острые
  - Гренки по-английски
  - Гренки с грибами
  - Гренки с яйцами и шпигом
  - Гренки с сосисками
  - Канапе с курицей
  - Канапе с мясом цыпленка
  - Канапе с анчоусами и яйцом
  - Канапе с анчоусами по-испански
  - Канапе с анчоусами по-итальянски
  - Канапе из анчоусов «Медальон»
  - Канапе из анчоусов по-португальски
  - Канапе с осетриной
  - Канапе с раковыми шейками
  - Бутерброд с раками («адмирал»)
  - Канапе с судаком
  - Канапе с семгой
  - Канапе с семгой, икрой и сельдью
  - Канапе с сельдью
  - Канапе с филе сельди
  - Канапе с маринованной сельдью
  - Канапе с рубленой сельдью
  - Канапе с сардинами

- Канапе с молоками сельди и сельдью
- Канапе с сельдью, яблоками и луком
- Канапе с барабулькой (султанкой) на гренках
- Канапе с зернистой икрой
- Канапе с паюсной икрой
- Канапе с паюсной икрой, сельдью и яйцом
- Канапе с кетовой икрой
- Канапе с консервированной печенью трески
- Канапе с сардинами или шпротами
- Канапе с кильками
- Канапе с крабами
- Канапе с рыбными консервами
- Канапе с сыром
- Тартинки с ветчиной
- Тартинки с жареной ветчиной, беконом, корейкой или колбасой с яйцами
- Тартинки с жареной ветчиной и луком
- Тартинки с телячьими мозгами
- Тартинки с мозгами по-английски
- Тартинки с костным мозгом
- Тартинки с говядиной
- Тартинки со свининой
- Тартинки с жареной свининой и луком
- Тартинки с вареной свиной грудинкой
- Тартинки с бараниной
- Тартинки с жареной бараниной, луком и помидорами
- Тартинки с солониной
- Тартинки с языком
- Тартинки с горячими котлетами (из мяса)
- Тартинки с котлетами, сыром и томатами
- Тартинки с мясным фаршем
- Тартинки с сосисками, сыром и томатами
- Тартинки с рубленым шницелем и луком
- Тартинки из телятины с сыром
- Тартинки с курицей в сырном соусе
- Тартинки с паштетом из печени
- Тартинки с почками
- Тартинки с сыром по-венгерски
- Тартинки с запеченным сыром
- Тартинки с сыром и пивом
- Тартинки с омлетом и зеленым луком
- Тартинки с яйцами и шпинатом по-румынски
- Тартинки со взбитым яйцом и ветчиной

- Бутерброды с беконом, свежими помидорами и салатом
- Бутерброды с сыром, ветчиной, томатами и салатом
- Бутерброды с сыром, корейкой, томатами и салатом
- Бутерброды с курицей, беконом (колбасой), луком и томатами
- Бутерброды с куриной печенью, беконом, томатами и зеленым салатом
- Бутерброды с куриным салатом, беконом, томатами
- Бутерброды с курицей, сыром и зеленым салатом
- Бутерброды с курицей, томатами, языком и капустой
- Бутерброды с вяленым языком, томатами и крутыми яйцами
- Бутерброды с салатом из яиц, анчоусами, томатами и зеленым салатом
- Бутерброды с салатом из крабов, томатами, яйцами и зеленым салатом
- Бутерброды с семгой, ломтиками яиц, томатами и салатом
- Бутерброды с индейкой, ветчиной и капустой
- Бутерброды с индейкой, сыром, томатами и репчатым луком
- Канапе с анчоусами
- Греночки к супам-пюре
- Гренки с мясным фаршем и пармезаном (из старинной поваренной книги)
- Тартинки с орешками
- Тартины с телячьими мозгами
- Тартины из телячьих почек

○ В какой руке джентльмен должен держать котлету, или Уроки Этикета

-
- Алкоголь — важнейший фактор застолья
- Как пить вино
- Проблема тары
- Наливаем вино
- Когда и какое вино подавать

○ Что у нас в закромах, или Уроки хранения продуктов

-

- Хранение мяса
  -
  - Изделия из мяса (копчёности, колбасы)
- Хранение рыбы
- Хранение яиц
- Хранение муки
- Хранение круп
- Хранение молока, творога, сыра, сливочного масла
- Хранение овощей и картофеля
- Хранение фруктов и ягод
- ~ ~ ~

○ Уроки консервирования продуктов
- Мясопродукты
  - Мясо варёное
  - Языки в желе
  - Свинина в смальце
  - Колбасы консервированные
  - Гуляш
  - Печень в томатном соусе
  - Паштет мясной
  - Солонина
  - Свиной шпик (малороссийское сало)
  - Окорок солёный
  - Окорок варёно-копчёный
  - Колбаса вареная
  - Копчёная колбаса
  - Кровяная колбаса
  - Свиной студень
  - «Старец»
  - Домашняя копчёная колбаса
  - Македонская колбаса «Наденица»
  - Охотничий суджук
  - Карловская луканка
  - Птица жареная, консервированная
  - Птица варёная, консервированная
- Консервирование овощей
  - Огурцы
  - Томаты целые
  - Баклажанная икра
  - Грибы консервированные
  - Икра грибная
  - Квашение капусты
    -

- Капуста краснокочанная квашеная
- Капуста белокочанная, квашенная с морковью
- Капуста белокочанная, квашенная с яблоками
- Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками
- Капуста белокочанная, квашенная кочанами в рассоле
- Мочёные яблоки по-старорусскому рецепту

- Домашние запасы
  - Винный уксус
  - Уксус из яблок
  - Горчица по-французски
- Запасаем зелень впрок
  - Зелень укропа, шпината, петрушки и эстрагона
  - Эстрагон солёный
  - Хрен сушеный
  - Зелень солено-мороженная
  - Майоран (душица) сушеный
  - Спаржа (аспарагус) солёная
  - Каперсы
  - Пикули
  - Пикули с грибами
  - Фасоль солёная
  - Морковь
  - Сушеные коренья для бульона, ухи и соусов
- Рыбу солим впрок
  - Сушеная рыба (щука, плотва, судак, налим, рыбец, горбуша и другая)
  - Солёная рыба
  - Осетровый клей
  - Селёдка (иваси и другая) по-гамбургски
  - Селёдка маринованная
  - Линь маринованный
  - Корюшка
  - Угорь маринованный
  - Белуга, стерлядь маринованные
  - Лососина маринованная
  - Щука (или судак) маринованный
  - Щука маринованная по-монастырски
  - Маринованная рыба по-английски

- Маринование раковых шеек
- Маринование птицы и дичи
  - Индейка в маринаде
  - Гуси и утки в маринаде
  - Соление диких уток
  - Маринованный рулет из гуся
  - Маринованные бекасы и рябчики
- Копчение рыбы и птиц
  -
  - Домашнее копчение налимов, сигов и прочей рыбы
  - Угорь копчёный
  - Селёдка копченая
  - Копчёный рулет из гусиных потрошков
  - Заяц (кролик) копчёный
- Полезные советы по домоводству
  -
  - Применение молока в домашнем хозяйстве
  - Мытье и чистка посуды и не только
  - Стирка и глажение
    -
    - Стирка вещей из хлопчатобумажных и льняных тканей
    - Стирка шерстяных вещей
    - Стирка вещей из натурального и искусственного шелка
    - Стирка нейлоновых штор
    - Стирка тюлевых покрывал, накидок и кружевных гардин
    - Сушка белья
    - Глажение
  - Генеральная уборка квартиры
    - Чистка мебели
    - Мытье окон и дверей
    - Мытье зеркал
    - Чистка полов
    - Уход за коврами
  - Уход за одеждой
    - Устранение блеска с тканей
    - Уход за головными уборами
    - Уход за обувью
    - Уход за сумками и перчатками
    - Уход за мехом и хранение его
    - Удаление пятен

- Средства от домашней живности
  - Защита жилища от мух и комаров
  - Средство против укусов пчел
  - Выведение блох на кошках, собаках и других домашних животных
  - Средство против тараканов
  - Средство против клопов
  - Средство против мышей и крыс
  - Китайское средство против червей
- Сохранение прорезиненных вещей
- Как избежать запотевания окон
- Очищаем стекла от льда
- Уход за мебелью
  - Как убрать царапины
  - Как убрать пятна с поверхности полированных столов
  - Чистка медных, латунных и бронзовых предметов
  - Чистка предметов из алюминия
  - Удаление подпалин от горячего утюга
- Клеим все на свете
  - Столярный клей
  - Клеевая паста
  - Переплётный клей
  - Синдетикон
  - Водоупорный клей
  - Клейстер крахмальный
  - Клейстер мучной
  - Декстриновый клей
  - Гуммиарабик
  - Казеиновый клей
  - Целлулоидный клей
  - Клей для оргстекла (плексигласа)
  - Резиновый клей
  - Клей для наклейки сукна или кожи на столы
  - Клей для папиросной бумаги
  - Клей для изделий из стекла, фаянса, фарфора
  - Клей для янтаря
  - Клей для слоновой кости
  - Клей для кожи
  - Клей для мрамора
  - Клей для гипсовых изделий

- Клей для точильных камней
- Приклейка фортепианных клавиш
- Склейка слюды
- Универсальный цемент
- Универсальный клей БФ-2
- Клей БФ-6
- Самодельная клееварка
- Как нанести клей ровным слоем
- Как лакировать картины, написанные маслом

- Таблицы
  - Таблица исчисления мер продуктов
  - Таблица продолжительности жарения продуктов
  - Таблица продолжительности варки продуктов
  - Таблица меры солений

- notes
  - 1
  - 2
  - 3
  - 4
  - 5
  - 6
  - 7
  - 8
  - 9

Услада холостяка
Кулинарная книга

О том, что составляет «усладу холостяка»

Холостяки составляют большую (если не сказать «лучшую») часть человечества. Не верите? Давайте посчитаем: дети — раз, половина стариков — два, солдаты — три, авантюристы — четыре… Мы не погрешим против истины, заявив, что каждый из нас, хоть и недолгую часть жизни, а пробыл холостяком. И эту свою книгу мы решили посвятить им.

История донесла до нас любопытный случай, происшедший со знаменитым пиратом XVII века Вильямом Дампиром. Кстати, знаменитым он был по той же самой причине, что и неуловимый ковбой Джимми, так себе, незадачливый был пиратишко, прославился более своими скандалами. Полз он как-то на своем кораблике вдоль западного побережья Африки, и вдруг видит чей-то галеон. Галеон тут же подымает голландский флаг и телеграфирует свои самые лучшие намерения. А надобно вам сказать, что в те времена существовали строжайшие правила насчёт пиратства. То есть, либо ты капер и грабишь корабли врага с целью нанести ему экономический урон, платишь налоги и тем самым приравниваешься к воюющим солдатам. Или ты грабишь всех подряд и своих союзников, и противников, и тогда ты — вольный пират, буканьер, закон тебе не писан, но и общество тогда к тебе относится по всей строгости закона, и в каждом порту, в каждом городишке любой страны тебя ждут колодки и крепкая намыленная веревка. Так вот, голландцы были союзниками англичан, и грабить их было крайне опасно. Кстати, в тот период и испанцев грабить было опасно, так как только что было объявлено перемирие. Однако наши пираты настолько изголодались на вольных хлебах, что очертя голову бросились на абордаж. И вот вам результат: репутация подорвана, с полдюжины братишек погибли, пробоина по левому борту ниже ватерлинии, а вся добыча — три десятка голых негритянок, сидевших в трюме голландского работорговца, предназначавшихся в бордели Мартиники и Кингстона. Многие из нас при виде такой невезухи просто тихо бы повесились, но Дампир был оптимистом, он велел перетащить вещички на голландца и отчалил, предварительно переименовав корабль в «Becheles Delight», что означает «Услада холостяка».

Эта история была рассказана нами только для того, чтобы лишний раз доказать, что истинная радость холостяка — рядом с женщиной. И вот этой-то радости мы вам предоставить не

сможем. Однако наша книга сделает все, чтобы скрасить ваши суровые холостяцкие будни по части кулинарии и здорового питания. Вы узнаете, что из кухонного оборудования стоит подкупить, как приготовить несложный завтрак-обед-ужин, что делать с куском мяса или курицей, какое вино подходит к тому или иному блюду, как сервировать банкетный стол. И если вы будете придерживаться наших рекомендаций, вряд ли какая женщина устоит против ваших чар при виде великолепно накрытого стола, вкусных блюд и тонких вин. Более того, блеснув своими кулинарными познаниями просто в разговоре, вы уже составите о себе выгодное мнение (учтите, что женщины, даже незнакомые, с удовольствием подхватывают, поддерживают и развивают кулинарную тему, а при расставании охотно обменяются телефоном с таким начитанным, кулинарно грамотным и интеллигентным человеком).

Издавна бытует мнение, что мужчина на кухне — человек лишний. В семейном фольклоре разных стран набил оскомину образ недотепы, который, попав на кухню, обязательно переколотит всю посуду, спалит жаркое и перепортит всё, что только можно перепортить.

По нашему глубокому убеждению, мнение это глубоко ошибочное и создано женщинами и юмористами, которых хлебом не корми, дай только поизгаляться над кем-нибудь. Но оно старательно и снисходительно поддерживается всеми мужчинами.

Почему?

Любой мужчина прекрасно отдаёт себе отчёт в том, что раз уж представители мужского пола лучше всех бегают, прыгают, стреляют и играют в шахматы, раз уж они справляются с такими сложными машинами, как танк, самолёт и «кадиллак», то уж с мясорубкой они и подавно разберутся. После напряжённого рабочего дня, сидя в шлёпанцах перед телевизором во время трансляции четвертьфинала любой мужчина готов подписаться не только под своей абсолютной кулинарной беспомощностью, он контракт с дьяволом собственной кровью подпишет — за кружку пива. Однако посмотрите на него в воскресенье, на природе, когда ваша дружная компания затевает шашлыки. Мужчины толпятся у костра, подавая советы один другого мудрёнее, так, словно каждый из них провел детство в шашлычной на Бакинском базаре, и уж по меньшей мере готовит по порции шашлыка ежеутренне себе на завтрак.

По нашему глубокому убеждению, в каждом мужчине дремлет великий кулинар. И тут есть своя неоспоримая логика. Раз уж мужчина догадался убить мамонта и сумел развести

костёр, то он как-нибудь сообразил и что делать с мясом.

Почему же он утратил свои кулинарные позиции? Кто виноват в этом: работа, «Макдоналдс» или телевизор? Когда-нибудь мы посвятим специальный философский трактат исследованию этого феномена, настоящая же книга посвящена тому тревожному моменту, который выдаётся порой в жизни каждого мужчины.

Итак, свершилось! Один дома. Уехала ли супруга в очередной отпуск, оставив вас мучиться в промозглом городе или расставание явилось семейной драмы, или супруги как таковой и не замечалось, а была подруга — нас в данном случае это не интересует. Просто случилось то, что случилось и вы стали (или остались) холостяком на день-два-десять, годы… Неутомимо напоминают о себе муки голода. И, подойдя к холодильнику, мужчина мучительно ищет там что-нибудь, напоминающее еду…

Или нет, не так — наконец-то она приезжает! (вариант: согласилась зайти в гости). Окинем орлиным взором отмытую квартиру; вроде ничего, так, бутылки выбросили, вот этому тоже тут не место… А не сготовить ли мне что-нибудь к её приезду? Но что? Из чего? И как?

Мужчинам, перед которыми возникли эти или аналогичные вопросы и посвящена эта книга.

Смело берите её в руки, как только перед вами появится неразрешимая кулинарная дилемма, и мы постараемся вместе её разрешить.

Удачи Вам!

Первое, второе и компот!

Для мужчины на кухне, как и на войне, главное — рационально организовать свой труд и обеспечить свои тылы. Печально будет, если во время приготовления борща окажется, что капусты нет, а томат-паста заплесневела, или если в процессе тушения мяса обнаружится, что весь лук ушёл на селёдку. Поэтому перед каждой экспедицией на кухню хорошо бы ознакомиться с содержимым холодильника и ларей. Если у вас есть картошка, лук и мясо, то вы уже не пропадёте с голоду. Лишь бы картошка была не мёрзлая, лук был не сгнивший, а мясо не… Впрочем мясо может быть любое, даже не мясо, а то, на чём оно держалось, то есть кости. Из них можно приготовить превосходный бульон, добавить лучку, картошечки… Но стоп, стоп, мы уже переходим к рецептам, а ведь до этого стоит сказать несколько слов о меню.

В России принято готовить любой обед из четырёх основных компонентов: салат, первое, второе и компот. При этом в наших столовых под салатом зачастую понимается ржавая селёдочка на корочке чёрствого хлеба, под первым — мутная теплая жидкость с кусочком капустного листа, под вторым — кусок подошвы, сиротливо торчащий в горке перловки, а под компотом — водопроводная вода, подкрашенная кристалликом «Инвайта». Но это не страшно, главное, что традиции соблюдены.

Поэтому и мы, не отступая от традиций, разделим нашу книгу на четыре основные части и две дополнительные, посвященные, соответственно а) закупке и хранению продуктов и б) сервировке стола и выбору алкоголя.

И помните, тот не мужчина, который не сможет развести костёр, поклеить обои и сварить борщ.

Мы постараемся не перегружать вас сложными блюдами, памятуя о том, насколько ценно Ваше время, но и вы не надейтесь на то, что, поставив кастрюли на плиту, сможете углубиться в перипитии футбольных баталий. Нет уж, кулинария — дело серьёзное, и заниматься ею надо до тех пор, пока последняя дымящаяся картофелинка не заняла свое верхнее место на блюде рядом с подружками, пока последний кусочек мяса не получил своей доли подливки, и пока ваша благоверная, всплеснув руками, не воскликнет: «Милый, и всё это сотворил ты? Один?!», на что Вы, естественно, смущенно махнёте рукой и ответите цитатой из нашей книги: «Дорогая моя, это всё такие пустяки по сравнению с бизнесом… В каждом мужчине дремлет великий кулинар».

Мужчина, как охотник

С древнейших времен мужчина потому и считался мужчиной, что брал на себя функции охоты и добывания пищи. Правда, однажды они слишком увлеклись процессом охоты (видимо, классное попалось стадо мамонтов) и выпустили из своих рук бразды правления государством, однако эксперимент с матриархатом быстро закончился, и с тех пор мужчины крепко держат власть в своих руках. Однако функции охоты и добывания пищи ему тоже некому передоверить. Разве что характер охоты поменялся, и на место первобытного леса пришли каменные джунгли, жареную мамонтятину нам заменяют тривиальные зелененькие с портретом Бена Франклина, ну, а в роли саблезубого тигра выступает налоговая полиция.

И несмотря на то, что большинство мужчин считают, что его долг как охотника выполнен на том этапе, когда в портмоне супруги перекочевывает его зарплата (и потому уже традиционным у нас стал образ замордованной женщины с авоськами в обеих руках), однако образцом хорошего тона является мужчина, в выходной день отправляющийся на рынок.

Подходя к рынку помните главное: вы вступаете на территорию, где не существует никаких цивилизованных норм. Здесь никто не посоветует вам ничего хорошего, напротив, постараются вас выпотрошить до последней копейки. Крепко держите в руках авоськи и смелее вперед.

Войдя на рынок держитесь спокойно и уверенно: на войне, как на войне. Главное, не откликаться на призывные вопли и не отвечать на вопросы и улыбки. Все это лживое, ни один из этих людей не испытывает к вам и сотой доли тех нежных чувств, которые выказывает. Напротив, вы должны отдавать себе отчет, что сотни этих милых и улыбчивых кавказцев (да и наши не лучше) съехались сюда специально для того, чтобы облапошить, ограбить и обобрать лично Вас. И потому, глядя в глаза продавцу, постарайтесь дать ему понять (одним лишь взглядом) что он не на дурака напал, что вы — тертый рыночный калач, стреляный воробей и Вас на этом вшивом товарищке не проведешь.

Упаси Вас Бог покупать товар у первого же попавшегося торговца у самых дверей рынка. В начале рынка места за прилавком стоят дороже других, потому-то там и товар стоит дорого. Для начала по всем законам военного времени на рынке надо провести рекогносцировку. Для этого не спеша пройдитесь по прилавкам, отмечая мысленно, что из намеченного списка у кого есть. Затем приценитесь к товару и, какой бы низкой ни

была названа цена, с гневом отвергните ее, можете даже пристыдить продавца и воззвать к его совести. Обратите внимание на самые дешевые фрукты и овощи, соседствующие с самыми дорогими того же типа и постарайтесь спросить себя, в чем же причина их дешевизны. Ответ будет объективен и однозначен: в качестве. Продукты более высокого качества, более редкие, будут всегда стоить дороже. Однако это не значит, что ничего дешевого не стоит брать вообще. Как правило, стоит покупать более дорогой товар в том случае, когда его кладут на обеденный стол (в том числе в салат, в вазу) если же ваши фрукты предназначены для варки компота, а овощи должны быть отварены в супе, то не обязательно хватать самое дорогое.

Итак, проведя рекогносцировку, вы уже вооружены знаниями о том, что на рынке почем и можете смело возвращаться к его началу. Подходя к прилавку с понравившимся вам товаром, смело торгуйтесь, занижая цену вдвое и втрое, даже если вы можете скупить на корню весь этот рынок, дело тут не в сэкономленных копейках, а в самом процессе. Внимательно слушайте объяснения продавца, почему его товар лучше соседнего, вновь предлагайте свою цену — и так до тех пор, пока вам обоим не надоест эта игра, и тогда приступайте к очередному этапу — процессу взвешивания.

Если уж продавец и согласился снизить цену то лишь затем, чтобы обмануть Вас на финальном этапе, при взвешивании товара. Во-первых, он постарается подсунуть вам бракованный фрукт-овощ (с примятостью, с гнильцой, с тухлинкой), во-вторых, обвесить (это, как правило, бывает на этапе, когда он собирается отойти и взвесить товар на далеко стоящих весах, либо взвешивает на амбарных весах, на которых впору грузовики взвешивать.

Поэтому постарайтесь самолично потрогать каждую покупаемую вами помидорину-огуречину, желательно самому, не боясь запачкать руки, положить в чашку и внимательно смотреть на циферблат (стрелку) весов.

И все равно, уходя с рынка, будьте уверены, что Вас опять надули. То ли эта улыбчивая хохлушка, то ли этот азербайджанец с кривым носом, то ли бабушка у выхода, а скорее всего, все вместе, они с вас получили свою мзду, и они надуют вас еще раз и еще. Однако, поступив, согласно нашей методике, покидайте рынок с сознанием выполненного долга, ибо вы сделали все, чтобы этого не произошло.

Итак, теперь вы знаете, как покупать на рынке.

Теперь рассмотрим вопрос что покупать. Легче всего тому, у кого есть подробный составленный супругой список требуемых

товаров. А если такового нет? Если вы оказались в положении человека, к которому должны прийти гости? В таком случае прибегните к нашей методике.

Первое: не забудьте взять зелень.

«Ешьте траву», — посоветовал своим крестьянам один просвещенный французский вельможа. Результатом этого совета стал крестьянский бунт, перешедший в революцию, затем последовала казнь королевской четы, бонапартизм, войны, оккупация… А ведь если бы вельможа разъяснил своим крестьянам, что зелень — это витамины и полезнейший продукт на обеденном столе, он наверняка сохранил бы и свою и королевские головы. Приводим небольшой зеленый арсенал природы.

Столовая зелень

Укроп — однолетнее травянистое растение с характерным запахом. При солении овощей обычно используют все растение, кроме корней; в маринадах — ветки с бутонами, цветками или зелеными семенами; в кулинарии — молодые зеленые части растения.

Эстрагон (он же тархун) — многолетнее растение, применяют при солении огурцов, изготовлении салатов, соусов, а также овощных маринадов.

Базилик (он же рейхан) — однолетнее растение сине-фиолетового цвета с характерным, напоминающим эстрагон и мяту, запахом. Придает очень приятный аромат овощным маринадам.

Кинза — однолетнее растение, зелень и семена которого обладают специфическим приятным запахом. Научное название этого растения кориандр. Под таким названием продаются в сушеном виде его семена. Семена кориандра используют при изготовлении овощных маринадов. Они — неотъемлемая часть популярнейшего кавказского соуса — аджика.

Петрушка, пастернак и сельдерей. Зелень и корни этих растений используют для овощных маринадов, салатов, обеденных блюд и заправочных консервов. Петрушка, пастернак, сельдерей (их называют «белыми кореньями») содержат значительное количество ароматических веществ и при добавлении в пищу придают ей приятный запах, возбуждающий аппетит.

Сушеная зелень

Настурция — неприхотливое цветочное растение, молодые зеленые семена которого обладают острым специфическим вкусом. Они-то и ест ь знаменитые каперсы. Их можно применять при мариновании огурцов и томатов. На пол-литровую банку овощных маринадов расходуют 5–10 семян настурции. Засаливают каперсы и сами по себе.

Чабер — однолетнее растение, наиболее ароматичное в молодом возрасте — до цветения, применяют при солении и мариновании помидоров и огурцов.

Чабрец (богородская травка, тимьян) — такая же пряная травка, как и чабер, и имеет одинаковое с ним применение.

Лавровый лист в сушеном виде применяют при изготовлении овощных маринадов и обеденных блюд. Для тех же целей используют перцы горький и душистый сухими зернами.

Гвоздика — сушеная нераспустившаяся почка гвоздичного дерева, произрастающего в тропических странах. Применяют в фруктовых и овощных маринадах, соусах, обеденных блюдах и консервах.

Корица — кора молодых ветвей коричного дерева. Применяют корицу молотую или кусочков коры. Хранят пряности в хорошо закрытых банках.

Бархатцы — цветы, обладающие характерным острым вкусом. Их используют при изготовлении соусов восточной кухни. Маринованным огурцам и томатам они придают пикантный острый вкус.

Барбарис — сушеные цветы барбариса (в Азербайджане называют «сумахом») имеют приятный кисловатый привкус и служат прекрасной приправой к шашлыкам и люля-кебабу.

Зелень никогда не бывает лишней на столе. Зелень — это витамины, закуска, необходимое дополнение к первым и вторым блюдам. Поэтому берите минимум по пучку всего, что предлагает рынок: укроп, петрушку, кинзу, зеленый лук (чеснок), сельдерей, базилик, зеленый салат, редиску. Не берите увядшей зелени, тусклой, поникшей, подгнившей — вы для того и пришли на рынок, чтобы взять самые свежие продукты. Помните редиску и, обнаружив мягкость, пружинистость плода, забудьте о ней. Редиска должна быть твердой, в противном случае, она внутри пустая.

Овощи — основа стола

Второе: овощи — огурцы старайтесь брать грунтовые, небольшого (до 15 см размера), без желтизны, не мягкие, не морщинистые, не толстые;

• помидоры на стол берите ровно красные, без желтизны, без гнильцы, без помятостей; в суп можно брать примятые, но свежепримятые, примятость должна быть не застаревшей (она по цвету темнее общей поверхности), без налета плесени, без кисловатого запаха гнили;

• ПОМНИТЕ, ЧТО ОГУРЦЫ, ПОМИДОРЫ И ФРУКТЫ ДОЛЖНЫ ПОКУПАТЬСЯ ПОСЛЕДНИМИ, И СКЛАДЫВАТЬСЯ ПОВЕРХ АВОСЬКИ, ОСОБЕННО ПОМИДОРЫ, В ПРОТИВНОМ СЛУЧАЕ ВЫ РИСКУЕТЕ ПОЛУЧИТЬ АВОСЬКУ, ПОЛНУЮ ТОМАТНОГО СОКА С МЯКОТЬЮ.

• морковь, свеклу, редьку — берите не очень большого размера, желательно отмытые от земли, твердые, без гнили;

• размер капусты — не является показателем ее качества, лучше взять капусту небольшого размера, но без подгнивших листьев, или потребуйте их оборвать;

• покупаемый лук не грех потрогать и понюхать, не берите «лысые», влажные, хоть и дешевые луковицы, иначе через пару дней ваша квартира провоняет, а половину кошелки придется выбросить. Если же лука ни у кого на всем рынке больше нет (бывает и такое), то возьмите полкило, но постарайтесь самостоятельно потрогать каждую луковицу;

• картофель покупайте очищенный от земли, крупный, с кулак величиной (это, естественно, не относится к молодому, тот, чем мельче, тем вкуснее), не берите супергигантских клубней, те в середине имеют обыкновение подгнивать, не берите картофель с проросшими почками, потрите картофель рукой и, обнаружив зеленые пятна, бросьте его и отойдите к другому продавцу, зелень на клубне — показатель заболевания овоща.

В нашем, далеко не полном, перечне не хватает еще многих овощей и вообще нет фруктов, нет и мяса (о том, как выбирать его и рыбу, прочтите в разделе о вторых блюдах), однако нашей целью было привести примерный перечень того, что должно находиться в ваших закромах ввиду ожидаемого приготовления обеда. Из всего вышеперечисленного можно приготовить великолепнейший обед на таковое количество человек, сколько вы ожидаете. Если взять по килограмму овощей, то хватит на 5–6 человек, если по 2 кг, то можно и банкет обслужить. Обычно для приготовления обеда берут по 1 пучку каждой зелени. Картофель

берут килограмма по 2–3, редьку, бурак, свеклу, морковь — понемногу, по паре клубней, около половины килограмма.

Без сомнения, любой стол украсят и облагородят лимоны, они хороши и под спиртное, и на рыбу, и сами по себе, и к чаю.

Придя с рынка и отдышавшись, вспомните, что продукты надо разложить по местам. Зелень моется и в полиэтиленовом пакете отправляется на нижнюю полку холодильника, лук и картофель сортируются по пакетам и раскладываются в сухие и непромерзающие места, огурцы и помидоры также помещаются на нижней полке холодильника. Наверх холодильника кладется обычно только то, что быстро портится. Впрочем, давайте поговорим об этом подробнее.

Итак, Холодильник холостяка, или К Вам едут гости

Помните классическую фразу из «Советов молодым хозяйкам» незабвенной и великой нашей кулинарши княгини Елены Молоховец: «Если к вам неожиданно пришли гости, пошлите человека в погреб за окороками, соленьями, наливками…» Погреба наши с тех пор стали гораздо скромнее, однако каждый из нас стремится к достатку и независимости. И у каждого холостяка в жизни может случиться момент, когда ему звонят и бодрый, слегка заплетающийся голос лучшего друга заявляет: «Мишка (Сашка) мы к тебе едем… да-да, всей командой, нас пятеро (семеро) кстати, и Оленька из третьего отдела тоже с нами, мне стоило ба-альших трудов ее уговорить, так что уж постарайся… Нет-нет, выпивки не надо, у нас полный арсенал, сообразил бы немного пожрать, а?»

Не обязательно, что такой звонок раздастся именно нынче вечером, но к нему надо быть готовым. Итак, заглянем в Ваш холодильник.

Мы не претендуем на влезание в Вашу личную жизнь, но организация хранения продуктов питания является одним из важнейших факторов рационального питания, а значит, и вашего ежедневного бытия. В холодильнике должен постоянно храниться достаточный ассортимент продуктов, который Вы должны постараться постоянно пополнять. В морозильнике храните мороженое мясо и запасную пачку сливочного масла, появившиеся сейчас в широком ассортименте замороженные овощные смеси тоже не в состоянии выдержать иного, кроме морозильного, режима хранения. Хорошо будет отыскать в морозильнике свободный уголок и бросить туда страховочную горку круглых лепешек хлеба-пита в пакете. Если неожиданно обнаруживается, что в доме нет хлеба, такая страховка спасает. Этот хлеб размораживается в течение 5 минут в духовке или на сковородке с закрытой крышкой Сыр годится любой, только не томите его в полиэтиленовых пакетах (плесневеет). Голландские (немецкие, датские, пошехонские, российские) сыры нормально себя ведут завернутые плотно в бумагу. Брынза великолепно сохраняется в собственном рассоле (при покупке попросите у продавщицы накапать в пакетик) или в молоке, где она размокает и становится нежнее.

Масло должно быть укрыто от действия воздуха в специальной маслёнке, или же храните его в собственном пакете.

Колбасы, сосиски, сардельки, копчености — все это лучше всего сохраняется в бумаге, при хранении в полиэтилене эти продукты покрываются липкой корочкой, лучше всего используйте тонкую пленочку в рулонах для хранения пищевых продуктов, фольгу.

Сало (даже если вы не употребляете его регулярно) полезно иметь в холодильнике на случай, если вдруг кончится масло, а надо на чем-то жарить. Порежьте его на мелкие кусочки, потомите на сковородке на среднем огне (приглядывайте, чтобы не подгорело), соберите получившиеся шкварки (они будут превосходной добавкой в любую — но не сладкую — кашу, картофельное пюре, просто посыпьте ими жареный картофель или баклажаны). На вытопившемся жиру можно жарить картофель, мясо, овощи.

Постоянными гостями дверцы вашего холодильника должны быть куриные яйца.

Майонез, кетчуп, хрен, горчицу и другие соусы (см. главу о Соусах) имеет смысл постоянно держать под рукой на холодильной дверце, так как они есть необходимая приправа большинства салатов и вторых блюд.

Мы не говорим о молоке, твороге, сметане, селедке, копченых курах, икре и прочих благах цивилизации, поскольку тут каждый выбирает по мере своего вкуса и своего кошелька. Ваш покорный слуга, допустим, не держит в доме молока, но постоянными гостями в его холодильнике являются суджук и бастурма. Мы хотим лишь сказать, что располагая приведенным набором продуктов (включая) зелень и овощи, вы сможете накормить себя, семью и ораву внезапно навалившихся гостей.

«Ну, а если холодильник испортился? — воскликнет гневно иной читатель. — А у меня нет времени сидеть и ждать мастера? Работаю я, понимаете?!»

В конце книги мы приводим несколько способов сохранения продуктов, не требующие минусового режима.

Холостяк на кухне

Кухонное оборудование и устройство кухни Будем продолжать оставаться прагматиками; кулинария — не искусство, а ремесло с элементами творчества, а кухня — не храм, а цех, минипредприятие общественного (а в нашем с вами случае — индивидуального) питания. Устройство современной кухни должно быть простым, без больших нагромождений шкафов, моек, столов.

Предлагаем городской вариант:

1. Газовая или электрическая плита с вытяжным шкафом-сушилкой над ней.
2. 2–3 настенных и 2 шкафа для посуды, приспособлений.
3. Мойка с сеткой-стеллажом для посуды.
4. Кухонный стол.
5. Обеденный стол и 4 табуретки (не более).
6. Холодильник (заоконный или балконный ларь).
7. Рядом с кухней желательно разместить небольшую кладовку (можно с холодильной установкой) для хранения продуктов и оборудования.

В зависимости от места жительства можно предложить и сельский вариант:

Та же обстановка, но (если ее нет) надо оборудовать небольшую кирпичную русскую печь (если б вы знали какое множество блюд невозможно должным образом приготовить ни в какой другой), а на приусадебном участке поставьте коптильню. Стены кухни должны быть выкрашены масляной краской в светлые тона, помещение оборудовано вытяжной вентиляцией.

На кухне надо иметь набор разнообразной посуды: кастрюли эмалированные и алюминиевые всех калибров для варки супов, для жарения — противни и сковородки, обязательно глубокая утятница, чайники, кофейники, сотейники, вертел (на нем хорошо запекается кролик или петух), шампуры, судки для заливных холодных блюд, набор сит, ножей, мясных рубаков и хлебных ножей, соковыжималки, кофемолки, тёрки, деревянную и металлическую ступку с пестиками, самовар, а также деревянную лопаточку (чтобы не портить тефлон), дуршлаги плоский и глубокий, лопатки для тортов, весёлки. Пусть надлежащее место займет также зубчатый молоточек для отбивания свиных и телячьих отбивных. С нашей легкой руки, надеемся, они станут частыми гостями на Вашем столе.

Среди кухонных принадлежностей пригодится рашпер — (это старинное «русское» слово, вернее из старых руководств

пришедшее) и означает оно то же, что нынешнее «барбекью» (из лексики «новых русских»), а точнее, железная решётка для жаренья бифштексов, кусков филея, битков, котлет. (Рашпер ставится на уголья. Мясо и рыба на нем жарятся без масла. Мясо, рыба с рашпера снимаются широкой лопаточкой).

В кухне желательно иметь шкаф-сушилку над плитой для сушки грибов, фруктов, ягод, лекарственных трав, хлеба, мучных изделий.

Прогресс дал немало ценных приспособлений, облегчающих труд повара. Посоветуем не пожалеть денег на приобретение набора оранжевых немецких тёрок, которые помогут вам быстро измельчить, порезать, покрошить и настругать любой овощ. Впрочем, по желанию можно приобрести и что-то вроде ручной или электрической овощерезки, однако мыть их после каждой процедуры явится крестной мукой для любого нормального мужчины.

На кухне абсолютно нелишне иметь фритюрницу, которая позволит вам за считанные минуты приготовить картофель-фри, изжарить окорочок, пельмени (по китайски), моментально пожарить куски рыбы или готовые котлеты (типа киевских, гордон-блю).

Совершенно новый вкус приобретают мясо и рыба, приготовленные на обычно открытом гриле, надо только резать их не очень толстыми кусками и при накрытии второй половинкой гриля, обязательно прижимать к поверхности. Скажем так, благодаря грилю вы сможете сготовить шашлык, не выходя с кухни. Вкус и цвет будут примерно такими же, а вот за соответствующим запахом надо все же идти на природу.

Мясорубку стоит приобрести электрическую иначе сама мысль о том, что ее предстоит мыть, надолго отобьет у вас охоту готовить котлеты.

Кофемолка — на кухне может применяться не только по прямому предназначению. Начисто протерев ее, в ней можно помолоть горошковый перец, панировочные сухари, гречневую муку для блинов.

Микроволновая печь — полезное изобретение для тех, кто мечтает сэкономить время в ущерб желудку.

Кухонный комбайн, овощерезка, электронож, электроконсервооткрыватель, тостеры, ростеры, электроблинница, электрокофеварка, соковыжималка — все это на редкость полезные приспособления и могут значительно облегчить и украсить жизнь повара, но мы решились рассказать здесь чуть подробнее лишь о тех приспособлениях, без которых на кухне действительно тяжело обойтись повседневно.

В кухне надо иметь под рукой таблицы цен на основные продукты, вина и напитки (чтобы отчетливо представлять себе, какой сюрприз преподнесет вам нынешний рынок), мер и весов, продолжительности жаренья и варки продуктов, меры солений. Эти таблицы мы приводим в конце нашей книги.

Специальная литература по кулинарии и консервированию (в ряду коей наша скромная книжица, надеемся, займет подобающее ей место), должна быть также под рукой.

Кулинарная терминология и раскладки

Порой в нашей книжке Вам встретятся кулинарные термины, которые способны поставить в тупик любого неподготовленного в кулинарном техникуме человека. Они созданы для того, чтобы придать кулинарии видимость науки. На самом же деле, как мы уже говорили, это — смесь искусства с театром боевых действий. Однако некоторые понятия усвоить все же не мешает.

Итак, слово нашинковать — означает всего лишь порезать овощи. Если пишется, что овощи надо крупно нашинковать, то размер кубика должен составлять примерно 1 х 1 см; если же просят нашинковать мелко, то сечение составит 3 х3 (3 х 4) мм. При этом не стоит прибегать к микрометру или штангенциркулю и измерять каждую граммулечку, достаточно, если вы и на глазок порубите достаточно мелко или возьмете соответствующего диаметра тёрку.

Слово спсссеровать означает, что подготовленные овощи или муку надо всего лишь недолго обжарить в масле или другом жиру. Недолго означает — 5–7 минут до образования румяной корочки. Жарить следует не на холодном, только что вылитом, а на достаточно подогретом масле. Если сливочное, то оно должно потрескивать, если растительное, то должно дать характерный белый дымок. Если вы в целях экономии времени подогреваете масло на большом огне, то, высыпав ингредиенты, кои требуется спассеровать, сразу же убавьте огонь и помешивайте овощи (или иные продукты) каждые 2–3 минуты (а лук и еще чаще).

Слово припустить означает, что искомые ингредиенты надобно немного поварить в кипящей воде.

Понятие откинуть на дуршлаг — вовсе не подразумевает владения эквилибристикой, это значит, что искомый продукт надо просто вылить в дырчатую ёмкость, стоящую в пустой кастрюле. Горячая вода процеживается, а продукт остается в вашем полном распоряжении.

Обжарить на жиру — не менее сложное и емкое понятие, способное взбесить начинающего кулинара. На каком жиру жарить? В течение какого времени? Час, полтора? Слово «жир» понятие многоранное. В каждом отдельном рецепте надо искать указанные игредиенты. Но априорно считается, что рафинированное растительное масло лучше всего годится для обжарки овощей (при этом лучшим по вкусовым качествам считается оливковое, но подойдет и подсолнечное, и кунжутное, и хлопковое — в особенности для блюд среднеазиатской кухни), для мяса и грибов лучше всего подходит сливочное масло (хотя

оно имеет склонность пригорать).

По вкусу — любой может схватиться за голову после того, как после приготовления сложнейшего блюда из полусотни ингредиентов вам советуют важнейшие приправы, такие, как соль, перец, мускатный орех, корица, гвоздика — просто-напросто сыпануть как вашей душеньке угодно. Еще хуже, когда пишут: перца — столько-то миллиграмм, муската — столько то… Разумеется никто не требует от Вас иметь под рукой медицинские весы или положиться на интуицию. Большинство блюд оказываются безнадежно испорченными из-за изобилия соли, перца и иных пряностей. Соблюдайте главное правило: умеренность в солении и перчении. Лучше сделать блюдо недосоленным или пресным, чем пересоленным и переперченным. Так что на первом этапе пусть вашим мерилом будет щепотка. Если блюдо Вам покажется пресным, просто подсолите его.

В связи с этим многие могут задать вопрос: а как же остальные ингредиенты? Кто-то вдруг обнаружит, что в каким-то рецепте и картошки советуют взять 37,5 грамма, и моркови — 12,4. Все это — маленькие кулинарные хитрости. Зачастую вес ингредиентов указан в раскладке на 1 порцию, подразумевая, что если вы хотите готовить на 10 человек, то и умножайте все на 10.

В дальнейшем, учитывая, что не все наши читатели прочтут вступление, а сразу ринутся разыскивать интересные рецепты, мы еще несколько раз разъясним указанные нами выше понятия — для лучшего усвоения.

Салаты — легко и просто

Салаты — это украшение стола и услада желудку. Любой обед должен начинаться с салата. Прелесть салата в том, что для его приготовления зачастую не требуется ничего жарить и парить, его основные ингредиенты потребляются сырыми. Открывая стол, они служат как бы прелюдией для всего обеда. Редкая женщина может представить себе стол без салата, и только уж совершенно чёрствое сердце не оценит Ваши старания, увидев на столе несколько вазочек с разнообразными салатами.

Начнём с элементарного — с зелени. Обязательно прихватите с базара петрушку, киндзу, укроп, редиску. Ножом очистите их от корешков. Выберите гнилые, побуревшие веточки. У редиски оттяпайте ботву и волосатые носики, можете оставить небольшой (2–3 см) зелёный хвостик. Положите зелень в дуршлаг и поставьте на кастрюлю, под холодную воду. Либо положите их в тазик и — туда же. Зелени стоит постоять в воде минут 30–40, обязательно помойте и несколько раз прополощите ее, в противном случае у вас весь вечер на зубах будут хрустеть песчинки. Если вы купили зеленый салат-латук, то его лучше разобрать по листам и в таким виде мыть, у основания стебля и листьев часто скапливается песок.

Часть зелени отделите, она пойдет на резку и посыпание первых и вторых блюд, а остальное положите на тарелку — и в центр стола!

Как скромность — лучшее украшение добродетели, так и простота и безыскусность — лучшие достоинства русского салата. Если вы по пути с рынка прихватили полкило помидоров, столько же огурцов и пару штук болгарского перца, а дома у вас найдется соль, лук и подсолнечное масло, то можете быть уверены, что уж по меньшей мере три-четыре вида салатов Вы приготовить сможете.

Начнем, пожалуй, с салата из свежих помидоров.

Помидоры моем, режем на четвертушки, затем на восьмушки, затем ещё пополам. Луковицу режем пополам, затем колечками, соединяем наши ингредиенты в миске, солим и заливаем подсолнечным маслом. Несмотря на всеобщее увлечение импортным рафинированным маслом, советуем для этого салата использовать нерафинированное, кубанское, с запахом жареных подсолнечных семечек.

По желанию этот салат можно разнообразить кусочками огурца и порезанного болгарского перца.

Мило и не так помпезно смотрится на плоской тарелке

просто порезанный на кружочки помидор, подсоленный и политый сверху сметаной (или майонезом). Советуем для этого использовать грунтовые помидоры.

Точно так же делаются и нарезанные кружочками на тарелке огурцы, но к ним добавляется выдавленный или мелко-мелко порезанный чеснок.

Если вы твёрдо решили сделать сложный салат, но ещё не решили какой именно, смело берите пару яиц, пару аккуратных картофелин, пару морковок, сложите их в одну кастрюльку, залейте водой и варите до тех пор, пока не сварится картошка. К тому времени все эти ингредиенты уже будут полностью готовы для салата. Откроем Вам секрет, что именно эти три компонента, а ещё майонез, служат основой большинства наших салатов. Впрочем, у нас наверняка найдутся оппоненты: майонез представляет лишь один из многочисленной гаммы салатных соусов и салатных заправок. Ниже мы приведем предостаточное количество этих заправок, столько, чтобы хватило на весь год.

Вначале овощи надо аккуратно почистить, так чтобы на них не оставалось ни шкурочки, ни куска скорлупки.

Затем их надо крупно нашинковать (как мы уже сказали выше, это слово означает всего лишь «нарезать небольшими кубиками» (сечением примерно 1х1 см, к микрометру прибегать не стоит). Затем складываем их в глубокую чашку и лезем в холодильник, посмотреть, какой именно салат нам лучше всего сделать.

Итак, если есть зелёный горошек и докторская колбаса, то у нас все шансы сотворить Салат-Оливье.

Докторскую колбасу (примерно граммов 50) крупно шинкуем, засыпаем в миску, туда же добавляем зелёный горошек. Если у Вас именно столько овощей, сколько мы предположили, то хватит 400-граммовой баночки, если же вы ждёте большую компанию, то берите 800-граммовую банку горошка и соответственно вдвое больше овощей. Не волнуйтесь, всё съедят! Единственная проблема сможет выйти с майонезом. Его должно быть много, как можно больше, весь этот салат зиждится на майонезе, с половиной пачки к нему нечего и соваться, на небольшую тарелочку может быть, и хватит 150-граммовой пачки, но на большую мисочку может не хватить и двух пачек, так что лучше имейте его с избытком.

Некоторые авторитеты вместо докторской колбасы кладут отварную курицу, но не нарезанную, а мелко нащипанную.

Если горошка не оказалось, но обнаружилась баночка сайры либо любых других консервов в собственном соку, то делаем рыбный салат. А именно: открываем консервы, измельчаем их

ножом и засыпаем в миску с овощами, а затем много-много майонеза.

Однако представим себе, невероятный случай, что и консервов не оказалось в холодильнике. Тогда при внимательных поисках мы можем обнаружить с полпачки мороженых креветок, оставшихся с прошлых пивных посиделок. Отлично! Делаем салат с креветками. Всё то же самое, но вместо колбасы и горошка засыпаем в миску сваренные, затем (обратите внимание) очищенные (!) и крупно порезанные креветки. И опять же майонез.

Кстати, не мудрствуя лукаво, точно также вы можете сделать салат из кальмаров, всего лишь сменив креветки на консервированного кальмара. Если у Вас в морозильнике случайно завалялась тушка мороженного кальмара, отбейте её молотком, отварите в солёной воде и нашинкуйте.

Впрочем, в мире предостаточно невероятных ситуаций, возможно, у Вас дома не нашлось ни горошка, ни консервов, ни креветок, ни даже пресловутого кальмара. Но не переживайте, тогда мы делаем зелёный салат. (Надеюсь, уж обычный-то кочешок или пучок салата вы догадались прихватить). Подойдёт и латук, и крупные кочаны салата, и мелкие рыхлые кочанчики зелёного салата. Возьмём грех на душу и признаемся, что тут подойдёт даже мелко-мелко нарезанная молодая капуста. Итак, салат мелко режется, добавляется к овощам и заливается майонезом.

Учтите, что солить надо экономно, поскольку майонез и сам по себе достаточно солон, щедро сдобрив салат солью, вы рискуете напрочь испортить его. Вот перчику для пикантности можно добавить, но не красного.

Крабовые палочки, экзотический продукт, бытовавший ранее только в столице нашей Родины, и распространившийся в последнее время по всем остальным городам и весям, мог бы, наверное, спровоцировать Вас на создание крабно-палочного оливье, однако готовится он несколько иначе. Необходимым ингредиентом салата из крабовых палочек является отваренный рис. Не допуская превращения риса в рисовую кашу, снимите его с огня, перелейте в дуршлаг, стоящий над кастрюлей, сполосните холодной водой. Высыпьте горкой в миску. Крабовые палочки (с полпачки, около 100 г) крупно нашинкуйте, то же сделайте с парой варёных яиц, засыпьте в миску и залейте майонезом. Не будем уточнять, что точно так же можно приготовить салат из «крабного мяса» и из варёных креветок.

Вареные креветки появились сейчас в изобилии. Продаются они в полуготовом состоянии и доводятся до готового состояния,

будучи брошенными в кипящую воду на 10–15 минут. Воду надо посолить 1 столовой ложкой соли (на 1–1,5 литра воды), добавить шепотку перца и лавровый лист. Креветки выйдут очень приятными и пикантными. Очищать их надо, прихватив пальцами левой руки хвостик и вытягивая его от мяса, а пальцами правой освобождать тушку от лапок. Голову с усами и глазками без сожаления выбрасывайте.

Любимым лакомством многих россиян является свекольно-чесночный салат с орехами. Тут и рассказывать вроде бы нечего, само название обо всём говорит. Однако уточним, что свёкла варится с кожурой до мягкости (примерно 1 час), затем охлаждается и чистится, стругается на некрупной тёрке. В нее добавляется пара зубчиков чеснока и сердцевина 5–6 хороших грецких орехов. всё это солится, перемешивается и — майонез, майонез…

Свёкла является необходимым ингредиентом и для настоящей русской селёдочки под шубой.

Селёдка берётся крупная, жирная. Отрезаем голову и хвост. Чулком снимаем кожицу. Потрошим селёдку, вычищаем изнутри и тщательно отделяем её от костей, даже от самых мелких. В том числе и от хребта. Затем берём большой и острый нож и на доске мелко-мелко рубим селёдку. Важно в этой рубке соблюсти меру. так как крупные куски мяса в шубе так же недопустимы, как и солёная рыбная каша. Ссыпаем нашу селёдку на тарелку или миску и слегка трамбуем, чтобы верх её был плоским, немножечко с горбом. На селедку мы ковром кладем мелко нарезанный репчатый лук, мелко нарезанную отваренную картошку, по желанию мелко натёртую на тёрке сваренную морковь, а застилается это сплошным слоем сваренной и натёртой на тёрке свёклы. Однако и это ещё не все — залейте всё это слоем густого майонеза, а сверху этаким снежком присыпьте натёртым желтком варёного яичка…

(Счастливчик Вы, этакий, у автора аж слюнки потекли с голодухи…) Но не вздумайте сразу набрасываться на шубу! Она должна постоять в холодильнике часов пять-шесть, а ещё лучше ночь, пропитаться всеми своими ингредиентами, и явиться взорам гостей во всей роскоши своего изжелта-бордового наряда.

Приведем еще несколько рецептов салатов разной степени сложности.

Салат зеленый

Крупные листья подготовленного салата нарезать на две-три части, полить салатной заправкой (или майонезом), посолить, перемешать, уложить в салатник и посыпать укропом.

Салат зеленый — 120 г, заправка салатная — 30 г, укроп.

Салат зеленый в сметане с яйцами

Обработанный и нарезанный, как описано выше, салат заправить сметаной, смешанной с рублеными яйцами, солью, сахаром и уксусом, перемешать, уложить в салатник и посыпать укропом.

Салат зеленый — 80 г, яйца — 30 г, сметана — 40 г, сахар — 3 г, уксус 3 %-ный — 5 г, укроп.

Салат зеленый с огурцами

Подготовленный зеленый салат смешать с огурцами, нарезанными тонкими ломтиками, посолить, полить майонезом, перемешать, уложить в салатник и посыпать укропом.

Салат из лука зеленого в сметане

Лук — 100 г, сметана — 25 г, уксус 3 %-ный — 3 г, укроп.

Лук нарезать кружочками по 2–2,5 см или нашинковать, положить в посуду, заправить сметаной и уксусом, перемешать, положить в салатник и посыпать укропом.

Салат зеленый — 60 г, огурцы свежие — 60 г, заправка салатная — 30 г, укроп.

Смесь из лука зеленого с яйцом

Салат приготовить и подать, как описано выше, но без уксуса. На лук положить дольки вареного яйца.

Лук — 100 г, сметана — 30 г, яйца — 20 г, укроп.

Салат из свежих огурцов

Грунтовые огурцы очистить и нарезать тонкими ломтиками, а парниковые — нарезать, не очищая. Положить в салатник, полить салатной заправкой или сметаной, посыпать укропом.

Огурцы — 120 г, заправка салатная — 30 г или сметана — 30 г, укроп.

Салат из свежих помидоров и огурцов

Первый способ.

Помидоры и огурцы нарезать кружочками (из помидоров можно предварительно удалить семена), положить горкой в салатник вперемешку с огурцами, посыпать солью, перцем, полить салатной заправкой или сметаной и посыпать укропом. Вокруг салата положить нарезанный лук и листья салата.

Второй способ.

Помидоры и огурцы нарезать тонкими кружочками, уложить по борту салатника, в центр посуды положить нарезанный зеленый лук. Если вместо зеленого лука используют репчатый, то его нарезают кольцами и укладывают на помидоры или между ними. Заправить и оформить салат так же, как описано выше.

Помидоры — 60 г, огурцы — 45 г, лук зеленый — 15 г, заправка салатная (или сметана) — 30 г, перец, укроп.

Салат из свежих помидоров и яблок

Подготовленные помидоры и яблоки нарезать кружочками, положить помидоры вперемешку с яблоками в салатник, полить салатной заправкой, украсить салатом и посыпать укропом.

Помидоры — 85 г, яблоки — 70 г, салат — 15 г, заправка салатная — 30 г, укроп.

Редис с маслом

Белый редис очистить от кожицы и излишней зелени, оставив несколько веточек. С красного редиса кожицу не снимать, очистить его также от излишней зелени. Для оформления взять несколько штук красного редиса, надрезать кожицу в виде лепестков, придав им форму розочки.

Подготовленный редис положить на 20–30 минут в холодную воду. Подать в салатнике с мелко наколотым пищевым льдом. Масло, красиво оформленное, положить на розетку или пирожковую тарелку.

Редис (белый или красный) — 120 г, масло сливочное — 30 г.

Редис с яйцом в сметане

Белый редис очистить от кожицы; нарезать белый или красный редис тонкими ломтиками (белый редис режут наискось), заправить сметаной, солью; можно добавить перец, сахар, уксус. Положить редис в виде горки в салатник, украсить яйцами, нарезанными дольками, зеленым салатом и посыпать укропом.

Редис (белый или красный) — 100 г, яйца — 20 г, сметана — 30 г, укроп.

Салат из редиса с огурцами в сметане

Приготовить и оформить салат так же, как описано выше, но добавить очищенные огурцы, нарезанные тонкими ломтиками.

Редис — 75 г, огурцы свежие — 35 г, яйца — 10 г, сметана — 30 г, укроп.

Белокочанная маринованная капуста

Первый способ. Капусту, уложенную горкой в салатник, можно подать как самостоятельное блюдо; ее можно использовать также как гарнир к блюдам из говядины, телятины, домашней птицы, дичи и рыбы.

Белокочанную капусту тонко нашинковать, положить в противень или другую неглубокую посуду, посыпать солью и перетирать до тех пор, пока из капусты не выделится сок. Отжать капусту, положить в посуду, заправить растительным маслом, уксусом и сахаром.

Второй способ Обработанную белокочанную капусту тонко нашинковать, положить в алюминиевую или хорошо вылуженную посуду, влить уксус, добавить соль и, помешивая, нагревать, пока не исчезнет вкус сырой капусты и не начнет выделяться сок, не допуская, однако, чтобы капуста сделалась мягкой. Правильно приготовленная капуста должна при разжевывании немного хрустеть на зубах. Затем капусту быстро охладить, заправить растительным маслом, солью и сахаром.

Капуста белокочанная — 150 г, уксус 3 %-ный — 100 г, сахар-песок — 50 г, масло растительное — 50 г, соль — 10 г.

Белокочанная маринованная капуста с фруктами

Белокочанную капусту тонко нашинковать, положить в посуду, залить уксусом и процеженным фруктовым или ягодным маринадом, добавить соль и нагревать, помешивая. Когда капуста осядет, снять ее с плиты и охладить.

Яблоки (без кожицы и семян) нарезать тонкими ломтиками, смешать с капустой и маринованными фруктами, заправить растительным маслом и сахаром, посыпать зеленым луком.

Капуста белокочанная — 110 г, яблоки — 20 г, сливы маринованные — 10 г, вишни маринованные — 10 г, уксус 3 %-ный — 10 г, маринад (фруктовый или ягодный) — 15 г, сахар — 10 г, масло растительное — 10 г, лук зеленый — 20 г.

Капуста-провансаль белая

Капуста провансаль — очень вкусное и аппетитное блюдо, но ее нельзя долго хранить, дня два-три — не больше. Для провансаля лучше брать капусту, квашенную целыми кочанами, после удаления кочерыжки нарезать на куски квадратной формы (25х25 мм). Маринованную бруснику и яблоки отделить от заливки. У яблок вырезать сердцевину и нарезать дольками на четыре — восемь частей. Заливку от маринованных фруктов процедить, положить в нее корицу и гвоздику, прокипятить в посуде, закрыв ее крышкой, и дать настояться до охлаждения. Капусту, ягоды, яблоки уложить слоями в неокисляющуюся посуду, пересыпать сахаром, залить процеженной заливкой, заправить растительным маслом и тщательно перемешать.

Капуста квашеная — 130 г, брусника маринованная — 10 г, яблоки маринованные — 20 г, сахар — 10 г, маринад (фруктовый или ягодный) — 10 г, масло растительное — 10 г, корица и гвоздика по 0,2 г.

Красный провансаль

Краснокочанную капусту нашинковать, посыпать солью и перетирать до тех пор, пока не начнет выделяться сок и капуста не станет мягкой. После этого капусту отжать, положить в деревянную или фаянсовую посуду, залить уксусом, добавить сахар, растительное масло, отвар корицы и гвоздики.

Капуста краснокочанная — 130 г, уксус 3 %-ный — 50 г, сахар — 10 г, масло растительное — 10 г, корица и гвоздика — по 0,2 г, соль — 10 г.

Хрустящий

Морковь, репу и корень сельдерея нарезать очень тонкой соломкой, смешать с нашинкованным салатом из маринованной белокочанной капусты, посолить, заправить сметаной или майонезом. Положить салат горкой в салатник, украсить ломтиками свежих огурцов, помидоров, листьями зеленого салата и посыпать зеленью петрушки или укропом.

Морковь — 25 г, репа — 25 г, сельдерей — 10 г, салат зеленый — 10 г, помидоры — 35 г, огурцы свежие — 35 г, капуста маринованная — 20 г, сметана или майонез — 50 г, зелень.

Витаминный

Сырую морковь и салатный сельдерей, свежие огурцы и яблоки (без кожицы и семян) нарезать соломкой толщиной 2–3 мм, а свежие сливы и помидоры — дольками. Смешать продукты, заправить сметаной, добавить соль, лимонный сок и сахарную пудру. Подать горкой в салатнике и украсить продуктами, входящими в состав салата, посыпать зеленью.

Яблоки — 35 г, помидоры — 35 г, огурцы — 20 г, морковь — 15 г, сельдерей — 20 г, сливы или вишни свежие без косточек — 15 г, лимон (для сока) — 1/4 шт., сахарная пудра — 3 г, сметана — 50 г, зелень.

Сельдерей и овощи с ореховым соусом

Обработанный сельдерей нарезать мелкой соломкой, а очищенные от кожицы свежие огурцы и помидоры — тонкими кружочками. Овощи смешать, уложить горкой в салатник на листья зеленого салата, полить ореховым соусом (сациви — см. раздел «Соусы») и посыпать укропом.

Сельдерей (корень) — 40 г, огурцы — 40 г, помидоры — 30 г, салат — 15 г, ореховый соус (сациви) — 30 г, укроп.

Сельдерей и яблоки с орехами

Яблоки (без кожицы и семян), а также салатный сельдерей нарезать кубиками. Очищенные грецкие орехи ошпарить, ударить оболочку и изрубить не очень мелко. Все смешать и заправить соусом «майонез», солью и перцем, положить в салатник горкой и украсить листьями зеленого салата.

Яблоки — 50 г, сельдерей — 40 г, орехи — 40 г, майонез — 30 г, салат зеленый — 10 г, перец.

Картофельный салат

Вареный картофель очистить и нашинковать тонкими ломтиками. Перед подачей добавить нарезанный зеленый лук, полить салатной заправкой, посыпать солью, перцем и перемешать. Положить заправленные продукты в салатник, посыпать зеленью и украсить листьями салата.

Картофель — 120 г, салат зеленый — 15 г, лук зеленый — 40 г, заправка салатная — 40 г, перец, зелень.

Салат из кукурузы и картофеля

Сварить картофель, охладить, очистить и нарезать его тонкими ломтиками. Кукурузу сварить целыми початками в подсоленной воде (можно использовать готовую консервированную кукурузу). С готовых початков снять зерна, охладить и смешать с картофелем. Заправить салат растительным маслом, уксусом, солью, сахаром и перцем, положить в салатник горкой и посыпать зеленым луком.

Картофель — 100 г, кукуруза молочной зрелости вареная (зерно) — 80 г, лук зеленый — 15 г, масло растительное — 15 г, уксус 3 %-ный — 15 г, сахар — 5 г, перец.

Салат из цветной капусты и кукурузы

Обработанную цветную капусту сварить в подсоленной воде, охладить в том же отваре и разделить на мелкие кочешки. Помидоры и огурцы свежие, очищенные от кожицы, нарезать мелкими ломтиками. Салат мелко нашинковать. Подготовленные овощи и кукурузу смешать, посыпать солью, перцем и заправить сметаной. При подаче посыпать салат укропом.

Помидоры свежие — 30 г, огурцы свежие — 30 г, капуста цветная — 30 г, кукуруза молочной зрелости вареная (зерно) — 50 г, салат зеленый — 20 г, сметана — 40 г, перец, укроп.

Салат из свеклы с хреном

Печеную или сваренную в кожице свеклу очистить, нашинковать соломкой или тонкими ломтиками, положить слоями в фарфоровую или фаянсовую посуду, пересыпать каждый слой тертым хреном, залить охлажденным маринадом и оставить на 2–3 часа. Перед подачей салат положить горкой в салатник, посыпать сахаром и полить растительным маслом.

Для маринада в уксус добавить гвоздику, корицу, лимонную цедру, лавровый лист, перец горошком, довести до кипения в закрытой посуде, охладить и процедить.

Свекла — 150 г, хрен — 30 г, уксус 3 %-ный — 20 г, масло растительное — 10 г, сахар — 5 г, цедра лимона — 0,5 г, корица, гвоздика, лавровый лист и перец по 0,02 г.

Салат из цветной капусты, помидоров и зелени

Цветную капусту разделить на отдельные маленькие кочешки, промыть и сварить в подсоленной воде до готовности. Охладить капусту в отваре. Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками. Листья салата нарезать на части, зеленый лук нашинковать. Стручки фасоли или лопаточки горошка нарезать в форме ромбов и сварить в подсоленной воде. Овощи перемешать, посыпать солью, перцем и заправить сметаной, смешанной с сахаром и майонезом. Положить горкой в салатник, украсить овощами и зеленью, входящими в состав салата.

Капуста цветная — 50 г, помидоры — 40 г, огурцы свежие — 40 г, стручки фасоли — 20 г, лук зеленый — 20 г, салат — 20 г, сметана — 20 г, майонез — 20 г, сахар — 4 г, перец — 0,1 г.

Салат из цветной капусты с овощами и фруктами

Помидоры, огурцы, яблоки нарезать тонкими ломтиками, а листья салата — на части. Все это смешать с вареной цветной капустой, виноградом или спелым крыжовником и полить салатной заправкой, смешанной с майонезом, украсить листьями салата.

Капуста цветная — 40 г, помидоры — 40 г, огурцы свежие — 30 г, яблоки — 40 г, виноград — 30 г, салат зеленый — 15 г, заправка салатная — 25 г, майонез — 25 г.

Салат из овощей и зелени [1]

Вареную морковь или репу нарезать ломтиками, цветную капусту разделить на мелкие кочешки, спаржу нарезать кусочками по 2,5–3 см, стручки фасоли — в форме ромба, помидоры и свежие огурцы — ломтиками. Нарезанный зеленый салат и овощи перемешать, заправить сметаной или соусом «майонез», солью, перцем, сахаром, уксусом, положить горкой в салатник или вазу. Оформить дольками яиц, помидоров, огурцов, зеленым салатом.

Капуста цветная — 30 г, салат зеленый — 25 г, фасоль (стручки) — 25 г, морковь или репа — 30 г, огурцы свежие — 25 г, помидоры — 30 г, спаржа — 25 г, яйца — 30 г, сметана или майонез — 40 г, сахар — 3, уксус 3 %-ный — 5 г, салат зеленый — 15 г, перец.

Салат из овощей с анчоусами

Вареные морковь, брюкву, картофель и стручки фасоли нарезать кубиками, добавить зеленый горошек, каперсы и мелко нарезанную зелень эстрагона и петрушки. Овощи заправить соусом «майонез», солью и перцем. Положить салат горкой в салатник, сверху уложить филе анчоусов, расположив его в виде решетки, по сторонам горки положить маслины (без косточек), яйца, нарезанные на дольки, и листья зеленого салата.

Морковь — 15 г, брюква — 15 г, картофель — 15 г, фасоль (стручки) — 10 г, горошек зеленый — 10 г, каперсы — 10 г, маслины — 20 г, яйца — 20 г, анчоусы (филе) — 15 г, майонез — 30 г, перец, зелень эстрагона и петрушки.

Салат со стручками фасоли

Свежие огурцы и помидоры нарезать тонкими кружочками, вареные стручки фасоли — кружочками длиной 3–4 см. Положить овощи кучками в салатник на листья зеленого салата; на середину поместить нарезанное кружочками яйцо, посолить, полить салатной заправкой или майонезом со сметаной и посыпать зеленью.

Помидоры — 50 г, огурцы свежие — 50 г, фасоль (стручки) — 50 г, салат зеленый — 15 г, яйца — 20 г, заправка салатная — 40 г или сметана с майонезом — 40 г, зелень.

Салат «Весна»

Первый способ Вокруг нарезанного зеленого салата, уложенного горкой на середину салатника или вазочки, расположить кучками овощи: свежие огурцы, редис красный, вареные картофель и морковь, нарезанные кружочками, зеленый лук и вареную спаржу, нарезанную кружочками по 2,5–3 см. В центре на салат положить кружки вареных яиц, украсить листиками салата. При подаче овощи слегка посолить; в салатнике подать сметану, слегка заправленную солью, перцем и сахарной пудрой, или этой сметаной полить салат вокруг горки, посыпать зеленью.

Картофель, морковь и спаржа вареные по — 20 г, огурцы свежие — 25 г, редис — 25 г, салат — 15 г, лук зеленый — 10 г, яйца — 45 г, сметана — 40 г, сахарная пудра — 3 г, перец, зелень.

Второй способ Редис, огурцы, салат, зеленый лук и вареный картофель, очищенный от кожицы, нашинковать и смешать с вареными нарезанными стручками фасоли или лопаточками горошками. Заправить салат сметаной, соусом «Южный», солью, перцем, сахаром и уксусом. Подать в салатнике горкой, оформить дольками сваренного вкрутую яйца, кружочками редиса, огурцов, листьями салата, посыпать зеленью.

Картофель — 40 г, фасоль (стручки) — 20 г, огурцы свежие — 25 г, редис — 25 г, салат зеленый — 10 г, лук зеленый — 10 г, яйца — 40 г, сметана — 30 г, соус красный — 10 г, уксус 3 %-ный — 5 г, сахар — 3 г, перец, зелень.

Салат «Деликат»

Сварить по отдельности цветную капусту, спаржу, стручки фасоли и охладить в том же отваре. Разделить цветную капусту на мелкие кочешки. Спаржу нарезать небольшими дольками, стручки фасоли и салат — на части, огурцы и помидоры — тонкими ломтиками. Продукты аккуратно смешать, заправить салатной заправкой или соусом «майонез» со сметаной, солью, перцем. Уложить в салатник, украсить овощами, нарезанными в виде фигурок, и посыпать укропом.

Помидоры — 50 г, фасоль (стручки) — 20 г, огурцы — 30 г, спаржа — 35 г, горошек зеленый — 20 г, салат зеленый — 10 г, капуста цветная — 20 г, заправка салатная или майонез со сметаной — 50 г, перец, укроп.

Сельдерей и картофель с яблоками

Очищенный сырой салатный сельдерей нашинковать соломкой. Яблоки (без кожицы и семян) и вареный картофель нарезать ломтиками. Продукты полить салатной заправкой или соусом «майонез», перемешать, положить в салатник горкой, украсить веткой салатного сельдерея, ломтиками очищенных яблок и кусочками свежих помидоров или вишнями.

Так же можно приготовить салат без картофеля, заменив его свежими огурцами.

Картофель — 60 г, яблоки — 25 г, сельдерей (корень) — 25 г, помидоры — 20 или вишни — 10 г, заправка салатная или майонез — 30 г.

Артишоки, помидоры и яблоки

Сельдерей нарезать соломкой, яблоки, свежие помидоры (без кожицы и семян) и артишоки вареные нарезать мелкими кубиками. Овощи смешать, заправить солью и перцем, добавить лимонный сок и растительное масло. Подать горкой в салатнике, украсить листиками латука.

Донышки артишоков — 60 г, сельдерей (корень) — 20 г, яблоки — 30 г, помидоры — 30 г, масло растительное — 20 г, лимон (для сока) — 1/4 шт., салат латук — 10 г, перец.

Яблоки, мандарины и чернослив

Яблоки (без кожицы и семян) нарезать крупной соломкой (2–3 мм). Мандарины разделить на дольки, крупные дольки разрезать. Чернослив сушеный, промыв, залить водой, довести до кипения и охладить в отваре, после чего нарезать дольками. Подготовленные фрукты заправить сметаной и соусом «майонез»; для вкуса добавить соль и сахарную пудру. Подать горкой в салатнике, украсить веткой сельдерея, мандаринами и черносливом.

Яблоки — 50 г, мандарины — 30 г, сельдерей салатный — 10 г, чернослив — 30 г, сметана — 20 г, майонез — 20 г, сахарная пудра — 2 г.

Салат русский (холодная закуска)

Свежую капусту нашинковать и прогреть.

Вареное мясо нарезать соломкой, картофель — кубиками и соединить все это с охлажденной капустой. Заправить майонезом, солью, добавить свежие яблоки (предварительно очищенные и нарезанные кубиками), зеленый горошек и украсить зеленью.

Капусты белокочанной — 200 г; вареного мяса — 300 г; картофелины (вареные) — 3 шт.; зеленого консервированного горошка — 100 г; майонеза — 200 г; яблоки — 2 шт.; яйца — 2 шт.; соль — по вкусу.

Салат из моченых яблок (холодная закуска)

На салат пойдет 0,5 кг или две полные горсти квашеной капусты. Моченые яблоки нарезать довольно крупными кубиками, проследив, чтобы косточки и перегородки не попали в салат. Свежие яблоки нарезать соломкой. Затем все смешать в глубокой миске и добавить сахар, тмин и подсолнечное масло. Если салат слишком кислый или запах растительного масла не ощущается, добавить сахара и масла.

Салат выложить в салатницу, сверху положить моченые яблоки — по количеству присутствующих.

Капуста квашеная — 500 г; масло растительное — 200 г; яблоки моченые — 2 шт.; яблоки свежие — 2 шт.; сахар-песок — 15 г; соль — по вкусу.

Салат по-сицилийски

Яблоки очищают и нарезают мелкими кубиками. Сельдерей припускают 4–5 минут и тоже нарезают кубиками. Помидоры очищают от кожицы и семян и нарезают дольками. Маринованные грибы нарезают кубиками. Приготовленные овощи и фрукты хорошо перемешивают, заправляют перцем, оливковым маслом и солью. Готовый салат украшают маслинами, вареными яйцами.

Яблоки — 60 г, сельдерей (корень) — 40 г, помидоры — 30 г, грибы маринованные — 40 г, масло оливковое — 40 г, маслины — 10 г, яйцо 0,5 шт., перец молотый черный, соль.

Салат освежающий с редькой

Редьку, морковь, яблоко тщательно вымыть щеткой, очистить, снова вымыть и натереть на мелкой терке. Массу равномерно перемешать. Добавить измельченный чеснок и цедру. Сок лимона выжать в салат, вновь перемешать, чуть-чуть посолить.

Редька — 1 шт., морковь — 1 шт., яблоки — 1 шт., чеснок — 4 шт., лимон 0,25 шт., цедра лимонная — 0,5 ч. ложки.

Салат немецкий

Яблоки и отварную свеклу нарезают тонкими ломтиками. Мякоть печеного картофеля перемешивают с мелко нарубленными солеными огурцами, репчатым луком, зеленью петрушки, яблоками и свеклой. Салат солят и поливают заправкой из смеси уксуса и растительного масла.

Яблоки — 40 г, свекла — 40 г, картофель — 80 г, огурцы соленые — 40 г, лук репчатый — 10 г, зелень петрушки — 5 г, уксус — 5 г, масло растительное — 10 г, соль.

Салат овощной по-испански

Блюдо для салата натирают чесноком. Помидоры и огурцы нарезают тонкими ломтиками и укладывают слой помидоров, слой огурцов, пересыпая мелко рубленным репчатым луком. Овощи не перемешивают, а только поливают соусом, приготовленным из растительного масла, уксуса, соли и перца (причем каждый слой поливают в отдельности) и посыпают тертым хреном.

Помидоры — 120 г, огурцы — 120 г, лук репчатый — 50 г, масло растительное — 15 г, уксус — 5 г, чеснок — 2 г, хрен — 5 г, перец молотый черный, соль.

Салат овощной с яйцом

Вареную морковь и часть свежих огурцов шинкуют кубиками, добавляют зеленый горошек и заправляют майонезом. Сверху кладут яйцо, сваренное «в мешочек», поливают соусом «Ремолад»[2], украшают оставшимися огурцами, паприкой, зеленью или листочками салата.

Морковь — 65 г, огурцы — 55 г, горошек зеленый — 75 г, майонез — 56 г, яйцо — 1 шт., паприка — 5 г, зелень — 15 г, филе сельди — 3 г, корнишоны — 5 г, лук репчатый — 2 г, каперсы — 2 г, соус «Ремолад» — 1 г, зелень петрушки — 1 г, лук зеленый — 2 г, перец черный, соль.

Салат индийский

Смешивают сваренный на воде рис, головки отварной спаржи, испеченный, очищенный и нарезанный лапшой сладкий перец, нарезанные ломтиками яблоки. Салат заправляют майонезом, солью и перцем.

Рис — 30 г, спаржа — 20 г, перец сладкий стручковый — 30 г, яблоки — 40 г, майонез — 40 г, перец молотый черный, соль.

Салат итальянский

Морковь, сельдерей, картофель, фасоль и горошек отваривают. Все овощи, за исключением горошка, нарезают мелкими кубиками. Добавляют мелко рубленное филе анчоусов и огурцы, нарезанные кубиками. Салат заправляют майонезом и, выложив горкой, украшают вареными яйцами, яблоками и маслинами.

Морковь — 30 г, картофель — 30 г, фасоль зеленая — 30 г, горошек зеленый — 10 г, яблоки — 30 г, анчоусы — 10 г, огурцы соленые — 10 г, майонез — 60 г, яйцо — 0,5 шт., маслины — 5 г, сельдерей (корень) — 30 г.

Салат картофельный с фасолью

Фасоль промывают и замачивают в холодной воде в течение 12 часов. Варят в той же воде до размягчения и солят. Вымытый картофель отваривают, охлаждают, снимают кожицу и нарезают небольшими кубиками. Вареную фасоль соединяют с картофелем, добавляют мелко нарезанный лук, сметану и перемешивают; заправляют солью, перцем, сахаром, уксусом, горчицей. Готовый салат укладывают в салатник, посыпают мелко нарезанным луком и украшают листочками салата.

Картофель — 140 г, фасоль — 20 г, лук репчатый — 25 г, сметана — 50 г, горчица — 5 г, лук зеленый — 15 г, салат зеленый — 5 г, перец молотый черный, уксус, соль.

Салат кисло-сладкий из капусты со сливками

Капусту шинкуют, добавляют сахар, густые сливки, уксус, соль, тщательно перемешивают и ставят в холодильник на несколько часов.

Капуста белокочанная — 200 г, сахар — 25 г, сливки — 30 г, уксус — 15 г, соль — 3 г.

Салат летний

С помидоров срезают верхнюю часть, ложкой вынимают сердцевину. Сваренное вкрутую яйцо разрезают поперек и вынимают желток. Из желтка, намоченного в молоке хлеба, мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, мякоти маслин делают фарш и заполняют им пустоты в белке. Огурцы, морковь, редис, ветчину, креветки (крабы или раки) мелко нарезают, смешивают и наполняют этой смесью помидоры. Сверху кладут нафаршированные половинки яиц. Листья зеленого салата и зеленый перец нарезают узкими полосками и укладывают на них помидоры. Поверх яйца кладут крест-накрест полоски филе кильки.

Помидоры — 120 г, яйцо — 1 шт., хлеб белый — 15 г, молоко — 25 г, маслины — 5 г, огурцы — 20 г, морковь — 20 г, редис — 25 г, ветчина — 10 г, креветки — 50 г, кильки — 5 г, перец сладкий зеленый — 20 г, салат зеленый — 10 г, зелень петрушки — 3 г, зелень укропа — 2 г.

Салат миланский

Ракушки или рожки варят и отцеживают. Яблоки чистят и нарезают кубиками. Рыбу чистят, удаляют кости и нарезают кусочками. Рожки и рыбу перемешивают, заправляют майонезом и тертым луком. Добавляют соль и перец.

Ракушки — 50 г, яблоки кисло-сладкие — 80 г, рыба копченая — 80 г, лук репчатый — 20 г, майонез — 80 г, соль.

Салат из петрушки

Петрушку и лук мелко рубят, смешивают с мелко нарезанной мякотью лимона и солят.

Зелень петрушки — 120 г, лук репчатый — 25 г, лимон — 0,25 шт., соль.

Салат из помидоров

Вымыть в холодной воде огурцы и помидоры. У сладкого болгарского перца вырезать плодоножку и тщательно удалить семена. Промыть в холодной воде очищенный от кожуры репчатый лук. Нарезать огурцы и помидоры кружочками, а перец и лук — кольцами. Промыть и мелко нарезать кинзу (зелень кориандра), базилик, петрушку. Выложить овощи рядами в салатник, посолить, посыпать измельченной пряной зеленью.

Помидоры — 100 г, перец сладкий красный — 50 г, огурцы — 100 г, лук репчатый — 1 шт., кинза, базилик, зелень петрушки.

Салат «Ди Жанейро» с бананами и виноградом

Корень сельдерея и яблоки нарезают соломкой, бананы — кружочками; смешивают их с очищенными от кожицы дольками мандаринов, изюмом и приправляют маслом. Салат украшают дольками мандаринов, зеленью, виноградом и кусочками бананов.

Сельдерей (корень) — 40 г, яблоки — 40 г, бананы — 40 г, мандарины — 40 г, изюм — 40 г, виноград — 40 г, масло оливковое — 20 г, зелень — 30 г.

Салат из баклажанов

Испеченные на сильном огне и сразу же очищенные баклажаны, очищенный испеченный перец, ошпаренные и очищенные помидоры и дольки чеснока мелко нарезают. Все перемешивают, заправляют солью, перцем, уксусом и растительным маслом. Укладывают горкой в салатник и украшают ломтиками помидоров.

Баклажаны — 120 г, перец сладкий стручковый — 30 г, помидоры — 30 г, чеснок — 5 г, масло растительное — 20 г, уксус — 5 г, перец молотый черный, соль.

«Биг Бен»

Картофель отваривают «в мундире» в подсоленной воде, очищают, охлаждают и нарезают кружочками толщиной 1 см. Лук нарезают кольцами. Соленую сельдь разделывают на филе и нарезают ломтиками. В салатник укладывают горкой картофель, лук, сельдь; заправляют оливковым или другим растительным маслом и уксусом, добавив к нему немного горчицы.

Картофель — 200 г, лук репчатый — 50 г, сельдь — 90 г, масло растительное — 15 г, уксус — 3 %-ный — 20 г, горчица, соль.

«Гватемала»

Лук нарезают тонкими ломтиками, добавляют толченый чеснок, очищенные и нарезанные кусочками помидоры, отварные, нарезанные кубиками кабачки, сардины (можно взять консервированные), кусочки острого перца (на любителя) и маслины (желательно без косточек).

Подготовленные продукты заправляют оливковым маслом, лимонным соком и уксусом; солят, перчат, перемешивают.

Салат украшают дольками сваренного вкрутую яйца.

Лук репчатый — 100 г, чеснок — 5 г, помидоры — 80 г, кабачки — 80 г, сардины консервированные — 80 г, перец острый — 20 г, маслины — 10 г, масло оливковое — 50 г, сок лимонный — 5 г, уксус — 5 г, яйцо — 1 шт., перец молотый черный и красный, соль.

Салат с бананами и сельдереем

Нарезанные лапшой корень сельдерея, кусочками — бананы, кубиками — яблоки, соломкой — салат перемешивают, заправляют майонезом, в который добавлены мелко рубленные свежие помидоры. Подают блюдо в кожуре банана, украсив листьями салата.

Сельдерей — 40 г, бананы — 40 г, яблоки — 40 г, салат — 20 г, майонез — 40 г, помидоры — 20 г.

Салат «Грация»

Корень сельдерея и сладкий перец нарезают соломкой, сладкий красный перец — колечками, яблоки — ломтиками. Все это смешивают и заправляют майонезом, черным перцем и солью по вкусу.

Сельдерей (корень) — 40 г, перец сладкий зеленый — 20 г, перец сладкий красный — 20 г, яблоки — 40 г, майонез — 40 г, перец молотый черный, соль.

Пестрый салат

Сыр и очищенное от кожицы и сердцевины яблоко нарезают небольшими кубиками. Молодые шампиньоны тушат и разрезают пополам, более крупные — на несколько частей. Перец, из которого предварительно удаляют сердцевину, нарезают кольцами и смешивают с дольками мандарина или с разрезанными поперек дольками апельсина. Из йогурта, горчицы, меда, сока лимона и цедры апельсина готовят соус и поливают им салат.

Сыр — 50 г, яблоки — 30 г, шампиньоны — 25 г, перец сладкий красный — 40 г, апельсин — 40 г, йогурт — 100 г, горчица — 2 г, мед — 10 г, сок лимонный — 5 г, цедра апельсиновая — 1 г.

Капуста по-манчестерски

Кочан капусты разрезают и, удалив кочерыжку, отваривают в подсоленной воде до полной готовности. Затем, поместив капусту между двумя тарелками, отжимают из нее воду, нарезают шашками, солят, перчат и обильно поливают растопленным сливочным маслом.

Капуста белокочанная — 250 г, масло сливочное — 15 г, перец молотый черный, соль.

«Бон фам»

Корни сельдерея очищают от кожицы и нарезают мелкой соломкой. Сливки или сметану смешивают с майонезом и горчицей и полученной смесью заправляют сельдерей.

Перед подачей к столу салат выдерживают в холодильнике 30 минут.

Сельдерей — 60 г, сливки — 10 г, майонез — 20 г, горчица — 3 г.

«Андалузия»

Помидор, огурец, редьку и лук тонко нарезают, солят, перчат, посыпают зеленью петрушки и укропа, поливают уксусом и растительным маслом, тщательно перемешивают.

Помидоры — 60 г, огурцы — 50 г, редька — 40 г, лук репчатый — 30 г, масло растительное — 15 г, уксус — 5 г, зелень петрушки, зелень укропа, перец молотый черный, соль.

Болгарский перец с помидорами и зеленью

Болгарский перец, зеленый лук, салат нашинковать, зелень петрушки посечь, помидоры нарезать небольшими дольками. Овощи смешать, заправить растительным маслом и солью.

Болгарский перец — 60 г, зеленый лук — 20 г, салат — 15 г, зелень петрушки — 5 г, помидоры — 60 г, растительное масло — 15 г, соль.

Болгарский перец с зеленью, луком и сметаной

Болгарский перец и салат нашинковать, зеленый лук и зелень петрушки посечь, яблоки мелко нарезать. Продукты смешать со сметаной и заправить сахаром и солью.

Болгарский перец — 50 г, салат — 10 г, зеленый лук — 20 г, зелень петрушки — 5 г, яблоки — 50 г, сметана — 30 г, сахар — 5 г, соль.

Картофель с зеленью

Картофель отварить и нарезать кружочками. Нашинкованную капусту слегка протереть с солью, смешать с картофелем и нарезанным луком, заправить растительным маслом.

Подавать к столу, украсив листьями салата и рубленым укропом.

Картофель — 100 г, белокочанная капуста — 20 г, репчатый лук — 10 г, растительное масло — 10 г, салат — 5 г, укроп — 5 г, соль.

Огурцы со сметаной

Свежие огурцы нарезать тонкими кружочками, посолить, залить сметаной, посыпать рубленым зеленым луком, салатом и укропом.

Свежие огурцы — 100 г, соль, сметана — 30 г, зеленый лук — 15 г, салат — 10 г, укроп — 5 г.

Помидорный

Помидоры нарезать кружочками, украсить салатом, посыпать рубленым зеленым луком и укропом. Посолить и полить растительным маслом.

Помидоры — 150 г, салат — 10 г, зеленый лук — 15 г, соль, растительное масло — 10 г.

Помидоры и яблоки со сметаной

Спелые плотные помидоры и яблоки, очищенные от кожуры и сердцевины, нарезать кружочками. Уложить их на тарелку слоями, посыпать солью и сахаром, залить сметаной и украсить листьями петрушки.

Помидоры — 100 г, яблоки — 100 г, соль, сахар, сметана — 40 г, зелень петрушки — 10 г.

Редис со сметаной

Редис нарезать тонкими кружочками, смешать с рубленым зеленым луком, укропом, посолить и залить сметаной.

Редис — 100 г, зеленый лук — 15 г, укроп — 5 г, соль, сметана — 30 г.

Свежая капуста, помидоры и лук

Свежую капусту и салат нашинковать, помидоры нарезать небольшими дольками, лук и петрушку посечь. Овощи смешать, заправить солью и растительным маслом.

Белокочанная капуста — 80 г, салат — 10 г, помидоры — 50 г, репчатый лук — 10 г, зелень петрушки — 3 г, растительное масло — 10 г, соль.

Салат из свеклы с хреном

Свеклу испечь или отварить, очистить от кожуры, нарезать небольшими пластинками. Хрен измельчить на терке и заправить раствором лимонной кислоты, солью, сахаром. Свеклу положить на тарелку и залить хреном.

Свекла — 125 г, хрен — 30 г, лимонная кислота, соль, сахар — 5 г.

Салат из помидоров и огурцов

Свежие помидоры и огурцы нарезать тонкими пластинками, смешать, посыпать рубленым луком, заправить солью и сметаной.

Перед подачей украсить листьями салата и зеленью петрушки.

Помидоры — 100 г, огурцы — 100 г, соль, сметана — 30 г, зелень петрушки — 5 г.

Цветная капуста с ревенем

Цветную капусту отварить и разобрать на мелкие кочешки. Яблоки и ревень очистить и тонко нарезать, салат нашинковать.

Продукты смешать, добавив рубленый укроп, заправить сахаром и солью.

Подавать к столу, залив сметаной и украсив зеленью.

Цветная капуста — 75 г, яблоки — 50 г, ревень — 20 г, салат — 10 г, укроп — 3 г, сахар — 5 г, соль, сметана — 30 г.

Свекла со сметаной

Свеклу отварить в кожуре, очистить, измельчить на терке и заправить сахаром со сметаной.

Свекла — 110 г, сахар — 5 г, сметана — 20 г.

Фасоль с луком в растительном масле

Фасоль сварить. Рубленый лук спассеровать, соединить с помидорами, нарезанными кружочками, слегка прогреть в растительном масле — 10–15 минут.

Затем добавить фасоль, укроп, соль и тушить 15–20 минут.

Фасоль — 50 г, репчатый лук — 20 г, помидоры — 50 г, укроп — 5 г, растительное масло — 20 г, соль.

Салат из зеленого лука

Перышки зеленого лука нарезать кусочками в 1–2 см, сваренные вкрутую яйца — кубиками.

Перед самой подачей на стол салат заправить уксусом, посолить, полить свежим душистым растительным маслом.

Лук — 300 г, яйцо — 3 шт., соль, уксус, масло растительное.

«Грибной»

Творог тщательно растереть с маслом до получения однородной массы, смешать с толченным чесноком, хорошо посолить. Мокрыми руками разделать массу в виде конусов со срезанными верхушками (ножки грибов). Плоскую тарелку или блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки, сверху поместить «ножки грибов», а на них — срезанные верхушки помидоров.

На «шляпки грибов» нанести белые точки из растертого сливочного масла. До подачи на стол салат нужно будет держать в холоде.

Помидоры — 1000 г, творог — 500 г, сливочное масло — 200 г, чеснок — 5 долек, зелень.

Свежие помидоры с брынзой Помидоры нарезать дольками, перец — соломкой, брынзу натереть на крупной терке. Все смешать, посолить, посыпать нарезанной зеленью петрушки. Этот салат ничем заправлять не нужно.

Помидоры — 5–6 шт., сладкий перец — 1 стручок, брынза — 100 г, зелень.

Зеленые помидоры с чесноком

Положить в кастрюлю мелко нарезанный репчатый лук, нарезанные зеленые помидоры, зелень петрушки и сельдерея, кружочки моркови; залить растительным маслом и тушить 30 минут. Когда помидоры станут мягкими, добавить толченый чеснок, охладить.

Зеленые помидоры — 500–600 г, лук репчатый — 100 г, морковь — 2 шт., растительное масло — 60 г, чеснок — 5 долек, зелень петрушки и сельдерея.

Салат из цветной капусты

Капусту отварить, охладить в отваре, разобрать на мелкие кочешки.

Помидоры и огурцы нарезать тонкими ломтиками, листья салата — соломкой, зеленый лук нашинковать. Стручки фасоли нарезать ромбиками и отварить. Подготовленные овощи соединить и заправить сметаной, смешанной с сахаром и майонезом. Украсить зеленью.

Капуста цветная — 50 г, помидоры и огурцы — по 30 г, салат зеленый и лук зеленый, фасоль стручковая — по 20 г, сметана и майонез — по 25 г, сахар, соль, зелень.

Помидоры и огурцы с хреном

Салатник предварительно натереть чесноком. Положить в него слоями нарезанные тонкими кружочками помидоры и огурцы, поливая каждый слой салатной заправкой, приготовленной из масла, уксуса, соли, сахара и перца.

Посыпать мелко нарезанным зеленым луком и тертым хреном.

Помидоры — 80 г, огурцы — 30 г; для заправки: масло растительное — 20 г, уксус — 5 г, соль, сахар, перец; лук зеленый — 20 г, хрен — 10 г, чеснок — 1 долька.

«Балтика»

Сваренный до полной готовности рис промыть и, когда вода стечет, перемешать его с мелко нашинкованной зеленью петрушки и укропа. Помидоры и очищенные от кожицы и зерен яблоки нарезать ломтиками, а огурцы — соломкой. Рис горкой выложить в салатницу, по бокам разместить помидоры, яблоки и огурцы. Перед подачей на стол полить сметаной.

Рис — 60 г, сметана — 30 г, яблоки — 30 г, помидоры — 50 г, огурцы — 30 г, зелень петрушки, укроп, соль по вкусу.

Салат из зимних овощей

Белокочанную и краснокочанную капусту шинкуют, перетирают с солью, заправляют растительным маслом и лимонным соком. Затем смешивают с мелко нарезанными солеными огурцами, ветчиной, помидорами, с тонкими ломтиками яблок, зеленью сельдерея, кружочками вареной моркови, маслинами или кусочками апельсина. В салат также добавляют крутые яйца и тонкие ломтики твердого сыра.

Капуста белокочанная — 50 г, капуста красная — 50 г, масло растительное — 10 г, сок лимона — 3 г, огурцы соленые — 15 г, ветчина — 15 г, яблоки — 15 г, морковь — 15 г, сельдерей (зелень), маслины — 5 или апельсины — 5 г, яйцо — 1/2 шт., сыр — 10 г, соль.

Дальневосточный из морской капусты

Нашинковать маринованную морскую капусту и залить маринадом на 8–10 часов (вода — 2–3 стакана, сахар, соль, уксус, гвоздика, лавровый лист по вкусу). Смешать ее с белокочанной квашеной капустой, отварным картофелем, репчатым луком. Все соединить, размешать, посолить, полить постным маслом. Выложить салат пирамидой в салатник и посыпать петрушкой.

Морская капуста — 100–150 г, белокочанная квашеная капуста — 100–150 г, картофель — 4 шт., репчатый лук — 1–2 шт., растительное масло — 2–3 ст. ложки.

Зеленый

Салат содержит витамин С, соли железа, кальция, рекомендуется при запорах, малокровии, переломах, болезнях сердца.

Листья салата промыть, измельчить, посыпать солью, перемешать, залить сметаной и посыпать нашинкованным укропом.

Листья салата — 120 г, сметана 30 г, соль 1–2 г, укроп — 3 г.

Крабовый

Консервированные крабы замариновать в течение нескольких минут в салатной заправке. На середину салатника или вазочки положить горкой нарезанный заправленный зеленый салат или смесь овощей, нарезанных кубиками (1/3 всего количества) и заправленных майонезом, а на них крабы.

Вокруг горки уложить гарнир кучками: кружки яиц и вареной моркови, кочешки вареной цветной капусты или ломтики яблок, зеленый горошек или стручки фасоли, помидоры и зеленый салат. Гарнир заправить салатной заправкой, украсить салат ломтиками яблок, маслинами или нарезанными дольками чернослива. Соус «майонез» подать отдельно.

Крабы — 50 г, яйца — 20 г, салат зеленый — 30 г, морковь — 15 г, картофель — 30 г, цветная капуста или яблоки — 25 г, зеленый горошек или стручки фасоли — 15 г, помидоры — 20 г, заправка салатная — 15 г, майонез — 40 г, маслины — 10 шт.

Раковый

Сварить раков, отделить раковые шейки и клешни, очистить их от панциря и удалить анальную кишку. В остальном приготовить и подавать так же, как салат из крабов.

Раковые шейки и клешни — 75 г, все остальные продукты те же, что и для «салата из крабов».

Тропический с крабами и грибами

Отварной картофель, перец, ветчину, крабы перемешивают, перчат и солят. Взбалтывают в бутылке заправку из оливкового масла и лимонного сока, заливают ею массу, сверху кладут нарезанные на мелкие ломтики отварные грибы, маслины и снова перемешивают.

Картофель — 100 г, перец сладкий зеленый — 20 г, ветчина — 15 г, крабы — 50 г, масло оливковое — 10 г, сок лимонный — 5 г, грибы свежие — 15 г, маслины — 5 г, перец молотый черный, соль.

Селедка по-немецки

Картофель отваривают «в мундире», очищают и нарезают мелкими ломтиками. Так же шинкуют филе сельди, очищенные от семян и кожицы огурцы, ошпаренный репчатый лук и очищенные яблоки. Все смешивают, заправляют оливковым маслом, уксусом, сахаром, солью, перцем и укладывают в салатник. Украшают сельдью, яблоками, кольцами лука, листьями свежего салата, крутыми рублеными яйцами.

Филе сельди — 100 г, картофель — 80 г, огурцы соленые — 60 г, лук репчатый — 25 г, яблоки — 70 г, масло оливковое — 30 г, уксус — 5 г, сахар — 5 г, зелень — 5 г, яйцо — 0,25 шт., перец молотый черный, соль.

Селедочный салат по-фински

Селедку очищают, вымачивают, освобождают от костей и нарезают мелкими кусочками. Холодный отварной картофель, маринованную свеклу, соленые огурцы, репчатый лук и яблоки нарезают кубиками. Все это смешивают с мелко нарезанными кусочками мяса, добавляют свекольный отвар и перчат.

Салат укладывают в салатник горкой, украшают ломтиками вареного яйца, свеклы, зеленью петрушки и поливают взбитыми сливками.

Сельдь — 60 г, картофель — 50 г, свекла маринованная — 30 г, огурцы соленые — 20 г, лук репчатый — 20 г, яблоки — 30 г, говядина — 50 г, отвар свекольный — 10 г, яйцо 0,5 шт., сливки — 20 г, зелень петрушки — 3 г, перец молотый черный.

Треска с хреном

Сваренную холодную треску нарезать кусочками. Очищенный картофель и огурцы нарезать ломтиками. В миску положить натертый хрен, добавить соль, уксус, смешать с нарезанной рыбой, картофелем, огурцом, заправить майонезом и переложить в салатник. Украсить кусочками огурца, мелко нарезанным зеленым луком и веточками петрушки.

Филе трески — 250 г, картофель — 150 г, огурцы свежие — 100 г, хрен — 100 г, майонез — 100 г, уксус — 10 г, зеленый лук — 50 г.

Селедочный со свеклой

Сельдь очистить, нарезать небольшими кусочками. Маринованную свеклу, вареный картофель, свежие яблоки, белки круто сваренных яиц мелко нарезать, смешать с сельдью. Желтки яиц растереть со сметаной, добавить сок лимона или столовую ложку уксуса. Этой заправкой полить нарезанные овощи и перемешать. Салат можно заправить майонезом.

Сельдь — 200 г, свекла — 100 г, картофель — 100 г, яблоки — 50 г, яйцо (для салата идут белки, а желтки — для заправки) — 3 шт., сметана — 100 г, сок одного лимона.

«Раковые шейки»

Прежде всего надо сварить крупных отборных раков. Из чувства христианского милосердия призываем облегчить их страдания, засыпав их в кипящую подсоленную воду, дабы они без лишних мучений покинули сей грешный мир. Затем предстоит длительный, но приятный процесс очистки их туловища и клешней от панциря. Очищенные раковые шейки и клешни сложить в неокисляющуюся посуду, полить салатной заправкой, оставить на несколько минут. На середину салатника положить горкой овощи, нарезанные кубиками и заправленные майонезом, а на них — мясо раков. Вокруг горки уложить «букетами» кружки яиц, вареной моркови, кочешки вареной цветной капусты, зеленый горошек, помидоры, зеленый салат. Гарнир тоже полить салатной заправкой.

Салат сверху можно украсить маслинами или дольками чернослива.

Так же можно приготовить салат из крабов, печени трески.

Раковые шейки — 200 г, яйцо — 2 шт., зеленый салат — 100 г, картофель — 100 г, помидоры — 100 г, цветная капуста — 100 г, зеленый горошек — 50 г, морковь — 50 г, майонез — 100 г, салатная заправка — 50 г.

Креветки в соусе по-малайски

Креветки очищают от панциря и нарезают ломтиками. Зеленый лук (белую часть) и имбирь нарезают соломкой и смешивают. При подаче креветки кладут горкой на тарелку, посыпают имбирем и зеленым луком, поливают соевым соусом, смешанным с кунжутным маслом, концентрированным куриным бульоном без специй, рисовой водкой. Отдельно подают соевый соус.

Креветки консервированные — 100 г, соус соевый — 30 г, имбирь свежий — 5 г, лук зеленый — 10 г, масло кунжутное — 5 г, уксус — 5 г.

Супер-салат «Столичный»

Вареную или жареную домашнюю птицу или дичь, вареный очищенный картофель, свежие, соленые или маринованные огурцы, яйца, сваренные вкрутую, нарезать тонкими ломтиками (2–2,5 см), а листья зеленого салата мелко нашинковать. Все это смешать, заправить соусом «майонез», для вкуса добавить красный мясной соус. После перемешивания уложить салат горкой в салатник и оформить кружками или дольками крутого яйца, кусочками пикулей, листьями салата, кружками свежих огурцов. На салат можно положить красиво нарезанные ломтики филе дичи, раковые шейки или кусочки консервированных крабов и маслины.

Этот салат можно подавать в особых съедобных корзиночках из теста или сыра. Вот как приготовить сырные корзиночки. Возьмите твердый сыр типа голландского, эмментальского, швейцарского, российского или чеддера. Натрите сыр на терке, положите в сковороду с тефлоновым покрытием. Растапливайте сыр на среднем огне до получения однородной массы. С помощью лопаточки осторожно снимите со сковороды сырную лепешку и накройте ею стакан, поставленный предварительно на влажное полотенце, чтобы не раскололся. Оставьте охлаждаться. Охлажденные корзиночки наполняются салатной смесью и подаются на тарелках. Такие корзиночки можно заготовить впрок, но хранить их следует в холодильнике.

Птица или дичь (готовая) — 60 г, картофель — 60 г, огурцы свежие, соленые или маринованные — 40 г, салат зеленый — 10 г, шейки раковые — 10 г, яйца — 45 г, красный соус — 15 г, майонез — 70 г, пикули — 10 г, маслины — 10 шт.

Мясной с раками

Вареное, тушеное или жареное мясо (говядину, телятину, нежирную баранину, свинину или кролика) нарезать тонкими ломтиками по 2–2,5 см. Так же нарезать вареный картофель, свежие или соленые огурцы, яйца, сваренные вкрутую; зеленый салат мелко нарезать. Все эти продукты перемешать, заправить майонезом, положить в салатник и оформить так же, как салат «Столичный».

Мясо (готовое), картофель вареный — 60 г, огурцы — 40 г, салат — 20 г, яйца — 45 г, шейки раковые — 10 г, майонез — 60 г, красный соус — 5 г, перец.

Цыпленок с грибами

Нарезанные соломкой филе отварного цыпленка, сельдерей, вареные грибы соединяют с каперсами и тертым сыром, заправляют солью и майонезом и перемешивают. Готовый салат украшают помидорами.

Цыпленок — 80 г, сельдерей (корень) — 30 г, грибы свежие — 30 г, каперсы — 5 г, сыр — 10 г, майонез — 40 г, помидоры — 20 г, соль.

Колбасный

Репчатый лук шинкуют и ошпаривают, колбасу (лучше без шпика) нарезают ломтиками, соленые огурцы очищают и шинкуют, смешивают, заправляют оливковым маслом, уксусом, сахаром, солью, горчицей, перцем. Заправленному салату дают выстояться в течение часа, затем укладывают его в салатник и оформляют зеленью.

Лук репчатый — 60 г, огурцы соленые — 65 г, колбаса докторская — 100 г, масло оливковое — 30 г, уксус — 5 г, сахар — 3 г, зелень — 5 г, перец молотый черный, горчица, соль.

Кубинский салат из курицы с апельсинами

Яблоки и апельсины очищают, удаляют сердцевину и косточки. Вареную курицу нарезают ломтиками, смешивают с нарезанными яблоками и апельсинами. Майонез заправляют лимонным соком и кетчупом и заливают салат.

Курица — 200 г, яблоки — 100 г, апельсин — 200 г, майонез — 5 г, сок лимонный — 10 г, красный соус — 5 г.

Цыпленок жареный по-английски

Нарезанные соломкой сельдерей, жареное филе цыпленка, огурцы, вареные грибы смешивают, солят по вкусу и заправляют майонезом и горчицей.

Сельдерей (корень) — 60 г, филе цыпленка вареное — 80 г, огурцы соленые — 10 г, грибы — 30 г, майонез — 30 г, горчица — 5 г, соль.

«Фигаро»

Вареный телячий язык, припущенный сельдерей, анчоусы и салат нарезают соломкой, вареную свеклу — кружочками. Все хорошо перемешивают и заправляют майонезом и солью (в майонез предварительно добавляют мелко рубленные, без кожицы и семян помидоры).

Язык телячий — 50 г, сельдерей (корень) — 40 г, анчоусы — 10 г, салат — 20 г, свекла — 40 г, помидоры — 40 г, майонез — 50 г, соль.

По-швейцарски

Вареное мясо, салат, лук, огурцы, яблоки шинкуют, смешивают, заправляют маслом, сахаром, перцем, уксусом, горчицей и солью. Укладывают в салатник и оформляют теми же продуктами.

Мясо — 160 г, салат зеленый — 40 г, лук репчатый — 40 г, огурцы соленые очищенные — 60 г, яблоки — 70 г, масло оливковое — 20 г, сахар — 5 г, зелень — 20 г, горчица, перец молотый, соль.

Комбинированный с макаронами (по-итальянски)

Макароны отварить в подсоленной воде, затем откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Очищенную морковь, сельдерей и грибы нарезать кубиками, отварить в слегка подсоленной воде, добавив растительного масла, затем воду слить, а овощи охладить. Мясо (цыпленок, молодая баранина) нарезать кубиками и посыпать черным перцем. Майонез развести овощным отваром (одной частью), заправить по вкусу лимонным соком и посолить. Соединить соус (половину количества) с нарезанными овощами, макаронами и мясом. Затем салат залить разведенным майонезом (не размешивая с продуктами), украсить помидорами и яйцами, нарезанными кружочками, и посыпать натертым сыром.

Мясо — 300 г, морковь — 100 г, сельдерей (корень) — 50 г, грибы — 100 г, помидоры — 100 г, яйцо — 3 шт., макароны — 500 г, масло растительное — 30 г, сыр (тертый) — 50 г, лимонный сок, черный молотый перец, соль — по вкусу.

Овощной с мясом и макаронами (по-французски)

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и отцедить. Мясо, грибы и помидоры нарезать кубиками, а огурец — кружочками толщиной 4–5 мм. Все осторожно перемешать и выложить в салатник. Приготовить заправку из растительного масла, лимонного сока, черного перца с добавлением соли и залить салат. Сверху посыпать мелко нарезанным луком-пореем. Салат выдержать 1/2 часа и подать. По желанию можно дополнительно посыпать мелко нарезанной петрушкой или брынзой.

Макароны — 250 г, мясо — 250 г, маринованные грибы — 250 г, помидоры — 250 г, масло растительное — 50 г, лук-порей — 50 г, сок лимонный — 50 г, черный перец, соль.

Винегреты

Основным отличием винегретов от салатов типа «оливье» является заправка. Тут вместо майонеза употребляется растительное масло и прочие салатные заправки.

Сварить пару картофелин, морковку, одну свеколку. Отдельно сварить пригоршню фасоли до тех пор пока не станет мягкой. Добавить квашеной капусты, крупно нашинкованный солёный огурец и мелко нарезанный репчатый лук. Все перемешать и добавить растительного масла.

Такой же приятный во всех отношениях винегрет с орехами можно сделать из обычной отварной (красной) фасоли. Крупно нашинкуем одну крупную луковицу и поджарим её на сковородке, на растительном масле (постарайтесь довести лук до золотистого цвета и не пережарить его, для этого постоянно помешивайте его). Настругаем сердцевину 5–6 хороших грецких орехов. Всё перемешать с фасолью и залить растительным маслом. Сверху посыпать мелко нарезанной зеленью. В этом же винегрете великолепно смотрятся и ласкают нёбо алые зёрна граната.

А теперь мы постараемся раскрыть перед Вами малую толику необъятной палитры более сложных и изысканных винегретов, существующих в мире.

Винегрет овощной

Вареные картофель, свеклу и морковь нарезать тонкими ломтиками; так же нарезать огурцы. Зеленый или репчатый лук нашинковать. Квашеную капусту перебрать и отжать, а если она слишком кислая, то и промыть. Заправить овощи растительным маслом, уксусом, солью, перцем, горчицей и перемешать. Винегрет можно заправить и майонезом с добавлением томатного соуса либо салатной заправкой. Летом в винегрет можно положить свежие помидоры, зеленый салат, а квашеную капусту заменить маринованной. Подать винегрет в салатнике или на тарелке, украсить листьями зеленого салата, кольцами репчатого лука или зеленым луком.

Морковь — 20 г, свекла — 30 г, картофель — 35 г, огурцы — 25 г, капуста квашеная — 25 г, лук зеленый — 25 г, салат — 15 г, уксус — 3 %-ный — 15 г, масло растительное — 10 г или заправка салатная или майонез — 25 г, красный соус — 5 г, горчица, перец.

Винегрет с грибами

В овощной винегрет добавить нашинкованные соленые или маринованные грибы (белые, грузди, рыжики).

Грибы соленые — 30 г, винегрет овощной — 120 г.

Винегрет с рыбой

Вареную или припущенную рыбу[3] нарезать тонкими ломтиками; два-три лучших кусочка оставить для оформления блюда, а остальные смешать с овощами, подготовленными и нарезанными тонкими ломтиками, заправить майонезом с добавлением кетчупа, солью и перцем.

Положить винегрет горкой на тарелку и посыпать мелко рубленным желе. Вокруг расположить небольшими кучками гарнир из овощей, маринованных фруктов и зелени. Сверху винегрет оформить кусочками рыбы, украсить паюсной икрой, маринованными ягодами и крутонами из желе.

Рыба вареная (филе) — 40 г, картофель — 30 г, огурцы — 30 г, помидоры — 30 г, морковь — 20 г, свекла — 10 г, икра — 5 г, ягоды маринованные (вишня, брусника) — 10 г, желе — 30 г, майонез — 35 г, красный соус — 10 г, перец, зелень.

Винегрет с сельдью

Винегрет, приготовленный, как описано выше, положить в салатник горкой, а на нее — зачищенную от костей и кожи и нарезанную кусочками сельдь.

Советуем украсить винегрет овощами, зеленью или листьями салата.

Сельдь (филе) — 25 г, винегрет овощной — 125 г, салат — 10 г, зелень.

Винегрет овощной

Отварные картофель, морковь, свеклу нарезать тонкими ломтиками, также нарезать огурцы. Лук нашинковать. Капусту перебрать и отжать, очень кислую — промыть.

Овощи соединить и заправить маслом, уксусом, солью, перцем и горчицей. Можно также заправить майонезом с добавлением соуса «Южный» или салатной заправкой, добавлять соленые или маринованные грибы и филе сельди, нарезанное наискось тонкими кусочками.

Летом кладут свежие помидоры, зеленый салат, а вместо

квашеной капусты — маринованную.

Картофель — 30 г, морковь — 15 г, свекла — 20 г, огурцы соленые, лук зеленый или репчатый, капуста квашеная. Для заправки: горчицы — 15 г, масло растительное — 10 г или майонез — 20 г, красный соус — 5 г, уксус — 3 г, специи.

Винегрет овощной с морской капустой

Морскую капусту отварить, охладить, нарезать соломкой и залить на 8–10 часов маринадом. Для маринада: в горячую воду положить сахар, соль, гвоздику, лавровый лист и варить 10–15 минут; раствор слить, охладить и добавить в него уксус. В овощной винегрет добавить маринованную морскую капусту, заправить растительным маслом, уксусом, солью, сахаром, черным молотым перцем и хорошо перемешать. При подаче посыпать винегрет мелко нашинкованным зеленым луком.

Капуста морская маринованная — 30 г, морковь — 30 г, свекла — 50 г, картофель — 40 г, огурцы соленые — 30 г, лук репчатый или зеленый — 20 г, масло растительное — 20 г, уксус 30 %-ный — 5 г, сахар — 3 г, перец черный молотый, соль.

Винегрет по-французски

Отварить в слегка подсоленной и подкисленной несколькими каплями уксуса воде нарезанные кубиками морковь и свеклу. Отдельно отварить в подсоленной воде нарезанный кубиками картофель. Овощные отвары соединить и сохранить, а нарезанные овощи откинуть на дуршлаг, затем смешать с нарезанными мелкими кубиками солеными огурцами, нарезанным соломкой репчатым луком, зеленым горошком, изюмом и очищенным от кожицы и зерен лимоном. Из овощного отвара, растительного масла, вина, лимонного сока, черного перца горошком, соли и горчицы приготовить маринад и довести его до кипения. Залить винегрет маринадом и выдержать под крышкой в течение 30 минут. Каждую порцию украсить кружочками сваренных вкрутую яиц.

Картофель — 50 г, свекла — 30 г, морковь — 20 г, лук репчатый — 20 г, горошек зеленый консервированный — 10 г, изюм — 5 г, огурцы соленые — 20 г, лимон — 1/5 шт., масло растительное — 10 г, вино красное сухое — 10 г, уксус 3 %-ный — 5 г, соль, перец черный горошком, горчица — 3 г

Винегрет с рыбой

Отварить рыбу типа трески, хека, отварить картофель «в мундире». Отварить морковь и свеклу. Подготовленные продукты нарезать тонкими ломтиками, соединить и заправить. Добавить консервированный зеленый горошек мозговых сортов. Выложить в салатник, украсить зеленью и кусочками продуктов, входящих в состав блюда.

Рыба отварная (филе) — 50 г, картофель — 20 г, помидоры — 15 г, морковь, свекла, горошек зеленый, огурцы соленые — по 10 г, фрукты маринованные — 15 г, майонез или заправка горчичная — 30 г, зелень.

Винегрет из картофеля с сельдью (горячий)

Картофель отварить в кожуре, очистить, нарезать ломтиками. Горячий картофель смешать с мелко нарезанной мякотью сельди, посыпать зеленым луком, полить растительным маслом, посыпать молотыми сухарями, поперчить, посолить и запечь в духовом шкафу. Подавать горячим.

Картофель — 100 г, сельдь (филе) — 25 г, масло растительное — 20 г, сухари молотые — 10 г, лук зеленый — 20 г, перец черный молотый, соль.

Винегрет из картофеля с сельдью (холодный)

Сварить картофель в кожуре, охладить, очистить и нарезать ломтиками.

Порубить мелко филе сельди с репчатым луком. Желток сваренного вкрутую яйца растереть с растительным маслом и горчицей. Добавить в заправку каперсы, черный молотый перец, соль, уксус. Белок отваренного яйца мепко порубить. Затем все смешать и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Этот винегрет должен еще настояться не менее полуцчаса в холодном месте.

Картофель — 100 г, сельдь (филе) — 30 г, лук репчатый — 30 г, яйцо — 1 шт., масло растительное — 20 г, горчица — 5 г, каперсы — 10 г, уксус 3 %-ный — 5 г, зелень петрушки или укропа, перец черный молотый, соль.

Бананы под майонезом

Очищенные от кожицы бананы нарезать кружочками и заправить соусом «майонез».

Бананы крупные спелые — 2 шт., майонез — 50 г.

Салат из бананов

Изюм замачивают в воде. Бананы нарезают ломтиками толщиной 0,5 см и смешивают с овсяными хлопьями или воздушной кукурузой, мелко нарезанной ветчиной, изюмом. Сливки, лимонный сок и натертую цедру перемешивают, поливают этой заправкой салат и выдерживают полчаса. Подают на листьях салата.

Бананы — 100 г, хлопья овсяные — 5 г, ветчина нежирная — 25 г, изюм — 25 г, оливки — 50 г, лимон — 1/4 шт.

Салат из разных фруктов

Вымыть фрукты, очистить от кожицы, нарезать дольками (без зерен и сердцевины) и сложить в миску. К моменту подачи на стол фрукты посыпать сахарной пудрой и, слегка посолив, смешать с майонезом и лимонным соком.

Затем все это сложить горкой в салатник и посыпать цедрой апельсина, нарезанной очень тонкой соломкой. Украсить салат можно теми же фруктами. В зависимости от сезона фрукты можно подобрать различные, но обязательно в сочетании с яблоками.

Подается салат к холодному жареному или вареному мясу, телятине, баранине, птице или дичи, а также как самостоятельное блюдо.

Яблоки — 100 г, груши — 70 г, апельсины — 70 г, мандарин — 30 г, майонез — 50 г,1/4 лимона, сахарная пудра — 5 г.

Салат из апельсинов и чернослива

Чернослив промыть и замочить в воде за несколько часов до употребления, вновь промыть, залить водой, прокипятить и охладить. Удалив косточки, нарезать мякоть полосками.

Апельсины очистить от кожицы и нарезать кубиками. Желтки растереть с сахаром добела и развести вскипяченным молоком, вливая его малыми порциями. Соус ароматизировать ванильным сахаром и охладить. Подготовленные фрукты соединить. Добавив немного тертой цедры, выложить в салатник и полить соусом.

Чернослив — 70 г, апельсины — 100 г, яйцо — 1 шт., сахар — 30 г, молоко — 80 г, сахар ванильный.

Салат из ананаса с сельдереем

Сельдерей (ботву, корень) и ананас нарезать соломкой. Заправить уксусом, растительным маслом, солью, перцем и сахарной пудрой. При подаче положить в салатник на листья зеленого салата и гарнировать очищенными ломтиками вареной свеклы.

Ананас свежий — 75 г, сельдерей салатный — 75 г, салат зеленый — 15 г, свекла вареная — 20 г, уксус 3 %-ный — 15 г, масло растительное — 20 г, сахарная пудра — 20 г, перец.

Съедобные коктейли

Это не смесь спиртного со съестным, как могут подумать неискушенные, а всего лишь смеси различных готовых к употреблению продуктов в сочетании с соусами, заправками, зеленью, специями и пряностями. Будучи несложными в приготовлении, салаты-коктейли могут подаваться ежедневно, но особенно они украшают праздничный стол.

Для салатов-коктейлей продукты укладывают слоями. Продукты, подлежащие нарезке, должны быть нарезаны тонко, изящно (мелкими кубиками, ломтиками, соломкой, кружочками). Содержимое салатов-коктейлей при подаче на стол обычно не перемешивают. Если же они заправляются соусами или заправками, то салаты перемешивают непосредственно перед употреблением.

Лимоны можно надеть на край подаваемой посуды, предварительно надрезав с одной стороны. Для салатов-коктейлей используют стеклянную посуду (креманки, фужеры, конические стаканы, вазочки). Подают на тарелке с салфеткой (чтобы стеклянная посуда не скользила). Рядом кладут чайную, десертную или специальную ложку с длинной ручкой.

Коктейль креветочный

Мясо креветок мелко нарезают, картофель и соленые огурцы нарезают мелкими кубиками, морковь — соломкой, помидоры — кружочками. Укладывают слоями и заправляют взбитой сметаной.

Картофель — 30 г, соленые огурцы — 10 г, мясо креветки — 20 г, морковь — 10 г, свежие помидоры — 15 г, сметана — 15 г, соль по вкусу.

Коктейль из сельди с зеленой фасолью и орехами

Сельдь очищают от кожи и костей и нарезают мелкими кубиками. Фасоль отваривают и нарезают соломкой. Все укладывают на листья салата, заливают майонезом, перемешивают и посыпают мелко нарезанным луком, черным молотым перцем, измельченными орехами.

Сельдь — 35 г, фасоль — 25 г, майонез — 20 г, орех кешью — 5 г, лук репчатый — 5 г, зелень, специи.

Коктейль мясо-рыбный

Отварную рыбу (очищенную от костей и кожи) разминают и смешивают с отварным мясом, нарезанным кубиками. Добавляют консервированные огурцы, также нарезанные кубиками, и мелко нарезанные яйца. Все укладывают в креманку и заправляют смесью из сметаны, растительного масла, лимонного сока, соли и черного молотого перца.

Рыба — 20 г, мясо — 20 г, маринованные огурцы — 20 г, яйцо — 15 г, сметана — 10 г, растительное масло — 5 г, лимонный сок — 10 г, соль, черный молотый перец (на кончике ножа)

Коктейль с курицей

С филейной части курицы (цыпленка) снимают кожу, нарезают мясо мелкими кубиками, смешивают с мелко нарезанными маринованными огурцами и перцем, заправляют черным молотым перцем, лимонным соком и острым соевым соусом. В фужер кладут нарезанный соломкой кочанный салат, а на него — подготовленный салат из курицы. Заливают соусом из смеси тертого хрена, сметаны и простокваши. Гарнируют огурцами, нарезанными кружочками, полосками перца, зеленью петрушки. Подают в фужере.

Курица — 20 г, огурцы маринованные — 20 г, перец маринованный — 20 г, кочанный салат — 10 г, соевый соус — 5 г, хрен — 5 г, сметана — 10 г, простокваша — 5 г, зелень петрушки, перец черный молотый (на кончике ножа).

Коктейль из курицы и фруктов

Мякоть вареной курицы, свежие яблоки (без сердцевины и семян), апельсины мелко нарезают, сбрызгивают гранатовым соком, заправляют майонезом и взбитыми сливками.

Курица — 20 г, яблоки — 10 г, апельсины — 20 г, майонез, гранатовый сок — по 5 г, сливки 30 %-ные — 10 г, зелень.

Коктейль «Имбирный»

Вареное куриное филе нарезают кубиками, свежие яблоки (удалив сердцевину с семенами), ананасы и апельсины — кусочками. Кладут в бокал, чередуя филе с фруктами. Заливают соусом из тех же фруктов, растертых с орехами и заправленных мускатным орехом и имбирем. Украшают ломтиками лимона.

Курица — 30 г, яблоки — 15 г, ананасы — 15 г, апельсины — 15 г, лимон — 10 г, орех кешью — 10 г, имбирь и мускатный орех (на кончике ножа).

Коктейль с сосисками

Лучше всего для этих целей использовать консервированные так называемые коктейльные сосиски размером в пару сантиметров в длину, но если вы их не нашли, а желание удивить гостей сосисочным коктейлем осталось, то делается так. С вареных сосисок снимают оболочку и нарезают их кружочками. Ананасы (замороженные, фасованные) нарезают кубиками. Все выкладывают в вазочку, покрывают натертой на крупной терке морковью и заливают майонезом. Перед употреблением перемешивают.

Сосиски — 35 г, ананасы — 30 г, лук — 10 г, майонез — 30 г, соль, специи.

Коктейль грибной

Вареные шампиньоны нарезают, смешивают с мелко рубленным репчатым луком, соединенным с лимонным соком. В бокал кладут нарезанный соломкой кочанный салат, на него — шампиньоны с луком. Заливают соусом из сметаны и майонеза. Посыпают мелко нарезанной зеленью. Гарнируют полосками перца и зеленью петрушки.

Шампиньоны — 20 г, лук репчатый — 10 г, лимонный сок — 10 г, кочанный салат — 10 г, сметана — 10 г, майонез — 10 г, перец маринованный — 5 г, зелень.

Коктейль с шампиньонами и орехами

Кочанный салат нарезают тонкой соломкой, вареные шампиньоны нарезают тонкими ломтиками, грецкие орехи измельчают. Для соуса в растительное масло добавляют соль, перец. Все перемешивают и охлаждают.

Шампиньоны — 30 г, грецкие орехи — 20 г, кочанный салат — 10 г, растительное масло — 20 г, соль, специи.

Коктейль капустный

Краснокочанную капусту шинкуют соломкой и перетирают с небольшим количеством соли. Яблоки, сельдерей (корень) нарезают соломкой, соленые огурцы — мелкими кубиками,

репчатый лук шинкуют. Укладывают слоями и заправляют майонезом или сметанным соусом.

Краснокочанная капуста — 40 г, сельдерей — 5 г, свежие яблоки — 20 г, репчатый лук — 10 г, соленые огурцы — 10 г, майонез или сметанный соус — 15 г.

Коктейль из овощей и фруктов

Подготовленные сырую морковь и сельдерей, свежие огурцы и яблоки (без сердцевины и семян) нарезают тонкой соломкой, помидоры — дольками, а у слив удаляют косточки. Заправляют сметаной, смешав ее с сахарной пудрой, солью и лимонным соком. Оформляют зеленью.

Морковь — 15 г, сельдерей — 10 г, огурцы — 10 г, яблоки — 10 г, сливы — 10 г, помидоры — 15 г, сметана — 20 г, сахарная пудра — 5 г, лимонный сок — 5 г, зелень.

Коктейль яблочно-морковный

Яблоки (очищенные от кожуры и семян) нарезают дольками, вареную морковь — соломкой. Укладывают в вазочку слоями, добавив сверху изюм. Сбрызгивают лимонным соком и соединяют с медом. Все перемешивают.

Посыпают сверху мелко дробленным орехом.

Яблоки — 25 г, морковь — 25 г, изюм — 25 г, лимонный сок — 10 г, мед — 10 г, орех кешью — 5 г.

Коктейль из крабов

Помидоры нарезают тонкими ломтиками, кладут на них крабы, поливают майонезом и оформляют лимоном.

Крабы — 75 г, помидоры — 45 г, майонез — 15 г, лимон — 10 г

Заправка для салатов

Заправку для большинства салатов приготовляют из смеси растительного масла и уксуса с добавлением соли, сахара и молотого перца.

Первый вариант. Масло подсолнечное — 500 г, уксус 3 %-ный — 500 г, сахар — 40 г, перец молотый — 2 г, соль — 20 г.

Второй вариант. Масло подсолнечное — 250 г, уксус 3 %-ный — 750 г, сахар — 50 г, перец молотый — 2 г, соль — 20 г.

Заправка салатная с укропом

Сахар, соль и перец разводят уксусом, добавляют мелко нарезанную зелень укропа, растительное масло и тщательно перемешивают.

Использовать заправку рекомендуется после настаивания на холоде через 1–2 часа после ее приготовления.

Масло растительное — 100 г, уксус 3 %-ный — 100 г, зелень петрушки или укропа — 30 г, сахар — 20 г, соль и черный молотый перец по вкусу.

Заправка для салатов горчичная

Для приготовления этой заправки можно взять готовый майонез из расчета 300 г майонеза на 700 г уксуса.

Столовую горчицу, сырые яичные желтки положить в посуду, добавить соль, сахар и растереть лопаткой. Затем при непрерывном помешивании тонкой струей влить масло и взбить так же, как и соус «майонез», после чего развести уксусом и процедить.

Масло подсолнечное — 300 г, яйца (желтки) — 45 г, (3 шт.), горчица столовая — 50 г, уксус 3 %-ный — 650 г, сахар — 50 г, перец молотый — 1 г

Заправка салатная с чесноком, томатным соком и лимоном

Нарубленный чеснок растирают с солью, сахаром и перцем, разводят томатным соком, соединяют с растительным маслом и заправляют соком лимона.

Сок томатный — 100 г, масло растительное — 50 г, чеснок — 3 дольки, сахар — 20 г, лимон — 50 г, соль и черный молотый

перец — по вкусу

Заправка горчичная

Соль, сахар, перец и столовую горчицу разводят уксусом и смешивают с растительным маслом.

Уксус 3 %-ный — 100 г, масло растительное — 100 г, горчица — 20 г, сахар — 20 г, соль и черный молотый перец — по вкусу.

Заправка горчичная с чесноком

Мелко нарубленный чеснок растирают с солью, сахаром и перцем, добавляют горчицу, разводят уксусом, соединяют с растительным маслом и перемешивают.

Уксус 3 %-ный — 100 г, масло растительное — 100 г, горчица — 10 г, сахар — 10 г, чеснок — 3 дольки, соль и черный молотый перец — по вкусу.

Заправка горчичная для сельдей

Заправку для сельдей приготовить так же, как и заправку горчичную для салатов (см. выше), но без добавления яичных желтков.

Масло подсолнечное — 400 г, горчица столовая — 100 г, уксус 3 %-ный — 450 г, сахар — 50 г, перец молотый — 2 г.

Заправка горчичная с желтками

Желтки вареных яиц растирают с солью и сахаром до образования однородной массы, добавляют перец, соединяют, перемешивая до густой массы, с растительным маслом, а затем разводят уксусом.

Уксус 3 %-ный — 100 г, масло растительное — 50 г, желтки — 2 шт., сахар — 20 г, соль — 10 г, черный молотый перец — по вкусу.

Заправка с зеленью и соком лимона

Уксус соединяют с отжатым соком лимона, перемешивают с растительным маслом, мелко нарезанной зеленью и доводят до вкуса солью, сахаром и молотым перцем.

Масло растительное — 100 г, уксус 3 %-ный — 50 г, лимон —

50 г, зелень укропа или петрушки — 20 г, соль, сахар и черный молотый перец — по вкусу.

А что на первое?

Палитра первых блюд, изобретённых мировой кулинарной мыслью, буквально безгранична. Ещё бы, ведь человечество варит супы действительно с незапамятных времён, чуть ли не с неандертальских. В те далёкие времена кастрюлей служила яма в скале или грунте, а конфорку заменяли раскалённые на костре камни. Именно таким способом некоторые дикие племена до сих пор варят супы и бульоны. Нет, что ни говорите, а я думаю, что парень, который изобрёл кастрюлю, определённо заслужил Нобелевскую премию, как по-Вашему?

И несмотря на то, что дальше у нас пойдут вторые блюда, которые мы скромно именуем Главными, Главным может стать и первое, смотря как к нему относиться. Мы всей семьей, допустим, любим собираться на Папин Борщ, который он готовит раз в год по обещанию, но готовит так, что пальчики оближешь, хотя, насколько я понимаю, он не придерживается ни одного из приводимого здесь рецептов.

Основой всех супов и борщей неизменно является бульон.

Бульон

Хорошо приготовленный бульон — уже сам по себе является вполне законченным первым блюдом. Его подают в больших глубоких чашках с ручками (по бедности сойдут и тарелки), с не обязательным (но крайне желательным) сваренным вкрутую яйцом, с поджаренными на сливочном масле греночками, посыпанными зеленью… Не забедьте лишь два основных условия (которые входят в счисло прочих нами перечисленных) — а) после закипания снимайте пену и уменьшайте огонь; и б) обязательно процедите сваренный бульон сквозь тоненькое ситечко или даже марлю.

Бульоны бывают четырёх видов: мясными, из птицы, рыбными и грибными[4], но роднят их три компонента: кастрюля, огонь и вода. Посему наш рассказ о бульонах будет носить глобальный, так сказать, всеобъемлющий характер.

Варка бульонов имеет общие особенности для всех видов продуктов.

Первое: в кастрюлю с продуктом наливается чистая холодная вода.

Второе: до кипения бульон стоит на большом огне, затем снимается образовавшаяся на поверхности пена. Пена может сниматься несколько раз.

Третье: огонь убавляется и бульон тихо доваривается до полной готовности.

Готовность бульона определяется в каждом отдельном случае в зависимости от вида заложенного продукта. Так, скажем, куриный бульон может быть приготовлен в течение часа, однако некоторые экзотические сорта российских кур сохраняют дивную упругость мускулатуры и через три часа интенсивной варки. Как сказал бы классик «гвозди бы делать из этих курей…». Поэтому расскажем теперь о каждом виде бульона в отдельности.

Костный бульон

Для приготовления костного бульона используют кости, получаемые при кулинарной разделке скота, а также пищевые отходы домашней птицы.

Кости следует промыть в холодной воде, меняя ее два-три раза. Чтобы лучше извлекался жир и другие питательные вещества, кости нужно измельчить; позвоночные кости нарубить поперек; суставные головки трубчатых костей разрубить на несколько частей, а трубку оставить целой; плоские кости

нарубить на части размером 5–6 см. Телячьи и свиные кости советуют слегка поджарить в жарочном шкафу.

Подготовленные кости заложить в кастрюлю, залить холодную воду (1,25 л воды на 1 кг костей, учитывая испарение), накрыть крышкой и при нагреве как можно быстрее довести содержимое до кипения. Как только бульон закипит, открыть крышку, снять пену, затем постепенно убавлять огонь, не допуская в дальнейшем быстрого кипения. Всплывший на поверхность бульона жир частично снять; наличие небольшого слоя жира способствует сохранению в бульоне ароматических веществ.

Говяжьи и бараньи кости следует варить 4,5–5 часов, а телячьи и свиные 2–3 часа. При более длительной варке вкус бульона ухудшается.

За 1–1,5 часа до окончания варки в бульон положить морковь, петрушку, сельдерей, лук, соль.

Костный бульон может быть прозрачным или мутноватым вследствие наличия белковых веществ и жира; на поверхности бульона должны быть блестки жира; аромат бульона должен соответствовать аромату овощей, добавленных при варке.

Кости мясные — 100 г, лук репчатый — 4 г, морковь — 4 г, петрушка — 3 г.

Мясной бульон

Для варки бульона возьмите с полкило грудинки с мясом и рёбрышками. Варить бульон из чистого мяса — непозволительная расточительность, кстати, он и вкуснее с костями. Тосклив и безрадостен бульон без мозговой косточки. Этот бульон варится так же, как и костный, но поверх измельченных костей надо положить куски мяса. За 1–1,5 часа до окончания варки в бульон следует добавить коренья и соль. Готовность мяса можно определить прокалыванием поварской иглой: в хорошо сваренное мясо игла входит свободно.

Говядину, предназначенную для вторых блюд, кладите в кастрюлю в процессе варки, чтобы мясо было сочным.

Готовое мясо переложите в посуду, накройте ее крышкой для предохранения поверхности мяса от подсыхания в период хранения.

Мясной бульон должен быть прозрачным, желтоватого цвета, с блестками жира на поверхности (излишки жира следует снять). У него приятные вкус и запах, свойственные свежесваренному мясу и овощам.

Мясо — 57 г, кости мясные — 150 г, лук репчатый — 3 г,

морковь — 4 г, петрушка — 3 г.

Бульон из домашней птицы

Для приготовления бульона из домашней птицы используют туловище, шею, голову, крылья, желудок, сердце.

Кур или разрубленные на мелкие части куриные кости положить в котел, залить холодной водой и, медленно нагревая до закипания воды, варить 30–40 минут; снимать появляющуюся на поверхности пену. Затем добавить ароматические коренья, соль и варить при слабом кипении до готовности кур (куриные кости варят 2–3 часа).

Готовность кур определяют при помощи поваренной иглы (если игла свободно входит в мясо крылышка или ножки, — куры сварились). Вынутых из бульона кур для предохранения от подсыхания накрыть влажной марлей.

Бульон процедить.

Чтобы улучшить вкус и аромат куриного бульона, во время варки положите в него обжаренные до светло-золотистого цвета куриные кости.

Курица — 100 г или кости куриные — 300 г, морковь — 5 г, петрушка и сельдерей — 4 г, лук — 4 г.

Бульон из дичи

Для приготовления бульона из дичи использовать обычный мясной или куриный бульон, который осветлить при помощи оттяжки из костей и зачисток дичи. Оттяжку приготовить так же, как и для куриного бульона. Лучшим по вкусу и наиболее ароматным получается бульон, если оттяжку приготовить из костей рябчика, фазана, тетерева или куропатки.

Натуральный бульон из дичи готовят только в том случае, если дичь варят для приготовления холодных блюд или имеют в наличии достаточное количество пищевых отходов после приготовления вторых блюд (например, котлет из рябчиков, фазана или куропатки).

Прозрачный бульон из дичи должен иметь светло-коричневый оттенок, вкус и запах, свойственные свежесваренному бульону.

Хранить бульон нужно на водяной бане.

Подавать бульон в чашке; отдельно можно подать гренки или пирожки.

Кости мясные или дичи — 200 г, рябчик — 1/4 шт., яйца (белки) для оттяжки — 1/6 шт., морковь — 5 г, петрушка — 4 г,

лук репчатый — 4 г.

Грибной бульон

Первый способ Сушеные грибы, тщательно перебранные и промытые, положить в котел и залить холодной водой Через 3–4 часа набухшие грибы варить в той же воде до тех пор, пока они не станут мягкими. Готовый бульон процедить, а грибы промыть для удаления остатков песка. Вареные грибы ввести в суп за 15 минут до конца варки.

Второй способ Сушеные грибы залейте холодной водой, оставьте в ней на 10–15 минут, затем промойте, несколько раз меняя воду. Грибы снова залейте холодной водой (2 л на 100 г грибов), оставьте часа на 3 и отварите в той же воде.

Примечание. Грибные бульоны варят преимущественно концентрированными и разводят до необходимой консистенции кипяченой водой.

На 50 г сушеных грибов — 2 л воды.

Полезные советы

Повара считают, что нигде так не проявляется искусство кулинара, как при варке бульона Не забывайте, что варка бульона определяет вкус многих блюд, ведь бульон — основа не только для супов, но и для ряда соусов и заливных.

Свежую зелень (укроп, петрушку и др.), а также пряные травы применяйте широко, это не только улучшает внешний вид и вкус блюда, но и обогащает его витаминами и минеральными солями. Однако строжайшую умеренность следует соблюдать при использовании специй и пряностей. Пересолить, переперчить — значит безнадежно испортить кушанье.

Солить мясной бульон следует за 30 минут до готовности, рыбный — в начале варки, грибной — в конце.

На 1 л бульона кладут 10 г соли.

Не следует исправлять пересоленный бульон добавлением воды. В случае необходимости можно разбавить его мясной оттяжкой.

Если бульон в дальнейшем хотят использовать для соусов и заливных блюд, его не солят.

Обогащайте свою пищу, используя отвары, в которых варились овощи. Питательные вещества овощей во время варки в значительных количествах переходят в воду. Употребляйте овощные отвары в супы и соусы.

Но не забывайте — бульон теряет специфический вкус и аромат, если в него положить слишком много овощей.

Если при варке бульона пена опустилась на дно, надо влить в кастрюлю стакан холодной воды: пена поднимется на поверхность и ее можно будет снять. Но бульон все же и после этого не станет вполне прозрачным.

Бульон будет еще вкуснее, если в тарелку добавить столовую ложку хереса.

Прозрачный мясной бульон приобретает особенно приятный вкус, если при варке в него положить кусочек сухого сыра.

Не очень крепкий бульон, особенно из костей, можно сдобрить сушеными или свежими дрожжами. Свежих дрожжей идет примерно 10 г на порцию.

Бульон должен быть светло-янтарного цвета, без жира на поверхности. С очень жирного бульона излишек жира можно снять, когда бульон остынет. Жир, снимаемый с бульонов, особенно хорош для фритюров, поскольку отличается нежным вкусом и ароматом.

Чтобы бульон был прозрачным, его сначала варят на большом

огне. После того как он закипит, 2–3 раза добавляют по столовой ложке холодной воды, каждый раз доводя до кипения. Затем огонь убавляют. Собравшуюся на поверхности пену удаляют шумовкой. Чтобы бульон не имел привкуса сала, с него в процессе варки периодически удаляют жир.

В куриный бульон не кладите никаких приправ, кроме луковицы и моркови, иначе он потеряет свой вкус.

Если бульон будет некоторое время храниться, после процеживания его снова доводят до кипения, а затем охлаждают.

Мясные бульоны для прозрачных супов варят с репчатым луком, морковью, сельдереем и петрушкой, а рыбные — с луком и зеленью петрушки.

Оттяжку для куриного бульона готовят из мелко нарубленных куриных костей и зачисток, в которые добавляют белок и соль.

Замоченный в холодной воде желатин добавляют в бульон перед осветлением.

Спинной мозг (амурет) при варке бульона нужно удалять, так как бульон от него мутнеет.

Костный мозг не выпадает при варке, если с каждой стороны кости положить по кристаллу крупной соли.

Вкус бульона ухудшается, если долго хранить его в горячем состоянии.

Чтобы придать бульону аромат и золотистую окраску, надо положить в него разрезанные пополам и поджаренные с одной стороны без масла морковь, петрушку, сельдерей и лук.

Бульон можно подкрасить отваром луковой шелухи — это повысит его питательность, обогатит витаминами и улучшит внешний вид.

Грибной бульон будет вкуснее, если для его приготовления использовать сушеные грибы разной величины: крупные придают бульону приятный вкус и темный цвет, а мелкие — аромат.

Классический борщ

Нам не раз встречались попытки некоторых шовинистов от кулинарии именовать борщ классическим украинским блюдом. Давая отпор этим гнусным происка́м, позволим еще раз напомнить, что этот вид овощных супов получил свое название по имени овоща, обычной красной свеклы (бурака), которая по-старославянски называлась «бърщь» и которая является обязательной составной частью этого блюда. Нигде нет доказательств тому, что этот милый овощ на протяжении истекшего тысячелетия произрастал исключительно на территории Малороссии. Напротив, в Болгарии, Чехии, Словакии, Польше, не говоря уже о России существует множество рецептов приготовления борща по местным рецептам. Во всяком случае, приезжающие иностранцы считают «Pussian Borsch» исключительно русским национальным блюдом.

Борщи варят на мясном бульоне с ветчиной, копченой грудинкой, шпиком, сосисками, уткой, гусем, а также на рыбном бульоне и с осетровой головизной. Борщ можно варить с грибами, черносли́вом, сушеными фруктами или только с овощами.

Основную массу овощей в борще составляют капуста и столовая свекла; кроме того, в борщ кладут морковь, лук, петрушку, сельдерей, томат-пюре или помидоры. Капусту можно заменить свекольной ботвой, листьями ревеня, шпинатом, щавелем, борщевиком и т. п. В некоторые виды борща кладут картофель. Чтобы в борще сохранился цвет свеклы, а также для улучшения вкуса добавляют уксус, кислый квас, лимонную кислоту, рассол капусты или помидоры. Перед подачей борщи посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропом.

В зависимости от сочетания продуктов или от формы нарезанных овощей борщ называется украинским, московским, флотским и т. д. Борщ украинский варят со свиным салом и картофелем; в московский борщ перед подачей кладут говядину, ветчину и сосиски; для флотского борща овощи нарезают ломтиками, а для всех остальных — соломкой.

Борщ — довольно сложное по составу блюдо. Отличный вкусовой букет ему обеспечивают 18–20 различных продуктов и приправ.

Для варки бульона лучше всего подходит грудинка. Кости варят 4–6 часов, мясо 2–2,5 часа. К концу варки в борще должно оставаться не более 300–350 г чистого бульона на порцию, поэтому воды в начале варки следует брать по крайней мере вдвое больше. Говяжью грудинку и свинину закладывают обычно

в соотношении 2:1 или 1:1. Борщ можно готовить также на гусином или курином бульоне. В этом случае добавлять другое мясо не следует.

Особенностью подготовки овощной части борща является предварительная раздельная обработка овощей. Свеклу, например, тушат отдельно от других овощей, предварительно сбрызнув ее уксусом или добавив лимонную кислоту либо лимонный сок, чтобы сохранить красный цвет. Иногда свеклу пекут или варят до полуготовности в кожуре, затем очищают, режут и кладут в бульон.

Мелко нарезанный лук, нарезанные соломкой морковь, петрушку пассеруют вместе 15–20 минут. Этот научный термин обозначает «обжаривать в жиру на среднем огне». Перед окончанием пассерования в овощи добавляют томат-пюре или мелко нарезанные помидоры и продолжают пассеровать до тех пор, пока жир не окрасится в цвет помидоров.

Очень важно соблюдать последовательность закладки овощей в бульон — в зависимости от продолжительности варки. Картофель, как правило, закладывают за 30 минут до готовности борща, капусту — за 20 минут, тушеную свеклу и пассерованные овощи — за 15 минут, пряности — за 5–7 минут, чеснок — за 2 минуты.

Необходимо помнить, что при пассеровании, тушении и варке овощей и кореньев в открытой посуде улетучиваются ароматические вещества, а при сильном кипении бульона жиры омыляются, и бульон приобретает мутный цвет, неприятный запах и вкус, а поэтому варить, пассеровать и тушить овощи нужно только в закрытой посуде при слабом кипении.

Основной вид жира для борща — свиное сало. Его толкут или растирают в ступке с чесноком, луком и зеленью петрушки и заправляют им борщ за 2–3 минуты до его готовности.

Отдельные борщи для придания им своеобразного кисловатого вкуса готовят не только на воде, а и на квасе, соке квашеной свеклы, свекольном настое, добавляя их, когда сварилось мясо, в готовый бульон и стараясь не подвергать длительному кипячению. В конце раздела приводятся рецепты приготовления квасов для борща.

Усилить красный цвет борща можно настоем свеклы. Для его приготовления нужно использовать свеклу наиболее яркой окраски. Свеклу нарезать тонкими ломтиками или натереть на терке, залить горячим бульоном или водой (2 л на 1 кг свеклы), добавить 30 г уксуса, довести до кипения, настоять 30–40 минут и процедить.

Некоторые виды борщей заправляют поджаренной мукой для

придания жидкости более густой консистенции. При подаче на стол в борщ кладут сметану по вкусу, зелень укропа, петрушки.

Борщ боярский

Мякоть свинины, говядины, курятины нарезают соломкой, лук — мелкими кубиками. Свеклу тушат в закрытой посуде, добавив воду и уксус. Овощи пассеруют. В глиняный горшочек кладут подготовленное мясо, овощи, сало, растертое с чесноком, или аджику, заливают костным бульоном и доводят до готовности в духовом шкафу. Отдельно готовят рассыпчатую гречневую кашу, которую заправляют сливочным маслом.

Подают борщ в том же горшочке или глиняной тарелке. Гречневую кашу — в глиняной тарелке.

Кости говяжьи или свиные — 200 г, свинина жирная — 42 г, говядина 1-го сорта — 40 г, куры 2-й категории (полупотрошенные) — 36 г, морковь — 36 г, свекла — 100 г, репчатый лук — 17,5 г, жир для пассеровки — 10 г, чеснок — 2 г, сало — 10, лавровый лист — 0,02 г, мука 1-го сорта — 3 г, томат пюре — 10 г, уксус 3-процентный — 8 г; для гарнира: гречневая крупа — 50 г, вода — 65 г, сливочное масло — 15 г.[5]

Борщ русский

Первый способ

Прежде всего мы свеклу, нарезанную соломкой или ломтиками, должны потушить в закрытом котле с добавлением жира, томата-пюре, сахара. Для сохранения окраски свеклы (в зависимости от кондиции) можно добавлять 2–3 г уксуса. Чтобы свекла не пригорела, ее перемешивают, доливая по мере надобности бульон или воду.

Тушить свеклу нужно сначала на сильном огне, а когда свекла закипит и осядет, нагрев уменьшают и поддерживают лишь слабое кипение. Зрелую свеклу тушить 30–40 минут, молодую 10–15 минут. В котел с кипящим бульоном положить свежую капусту, довести содержимое котла до кипения, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и лук и варить борщ 20–30 минут. За 5–10 минут до окончания варки борщ заправить белым соусом, положить специи (лавровый лист, перец), посолить.

Борщ с квашеной капустой варить так же, но капусту предварительно тушить с жиром. Капусту отжать, а если она

очень кислая, то и промыть в холодной воде, положить в котел, добавить жир, немного бульона или воды, чтобы капуста не пригорела, затем котел закрыть крышкой и тушить 1,5–2,5 часа.

Чтобы придать борщу соответствующую окраску, приготовляют свекольный настой. Для этого хорошо промытые клубни свеклы нужно мелко нарезать или натереть на терке, положить в посуду с горячим бульоном (1 л на 500 г свеклы), добавить уксус, кислый квас или рассол от квашеных овощей и довести до кипения. Затем настой выдержать на борту плиты в течение 15–20 минут, после чего процедить. Перед подачей в тарелку с борщом добавить одну столовую ложку настоя или влить необходимое количество его в котел перед подачей борща.

Второй способ

Очищенную от кожицы и промытую свеклу сварить отдельно в воде с небольшим количеством уксуса или другой пищевой кислоты. Вареную свеклу нашинковать соломкой или нарезать ломтиками. Свежую капусту положить в котел с кипящим бульоном или отваром, довести до кипения и добавить пассерованные с томатом-пюре коренья, свеклу и уксус. Борщ сварить, заправить солью и сахаром и подать, как описано в первом способе. Этот способ более прост, окраска свеклы ярче, вкус ее нежнее и консистенция мягче.

Сметану положить в тарелку перед подачей и посыпать зеленью; сметану можно подать отдельно в соуснике. К борщу можно подать ватрушки с творогом или крупеник.

Свекла — 100 г, капуста — 60 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 20 г, томат-пюре — 15 г, мука — 5 г, маргарин столовый — 10 г, сахар — 5 г, уксус 3 %-ный — 8 г, сметана — 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Борщ московский

Сварить в мясном бульоне кости от ветчины или копченую свиную грудинку. Овощи нарезать соломкой. Подготовить свеклу и варить борщ, как описано выше; одновременно приготовить свекольный настой.

Подавать борщ с куском прогретой вареной говядины, ветчины и сосиской, нарезанной поперек батончика, сметаной и зеленью. Отдельно можно подать ватрушки с творогом или крупеник.

Кости ветчинные — 25 г, мясо — 32, ветчина — 20 г,

сосиски — 20 г, свекла — 80 г, капуста свежая — 80 г или квашеная — 75 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 20 г, томат-пюре — 15 г, мука — 5 г, маргарин столовый — 10 г, сахар — 5 г, уксус 3 %-ный — 8 г, сметана — 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Борщ флотский

Сварить бекон в мясном бульоне. Овощи нарезать ломтиками, капусту — шашками. Картофель, нарезанный в форме кубиков, положить в бульон одновременно с капустой. Подготовить свеклу и сварить борщ одним из описанных выше способов.

Подавать борщ с куском бекона или мяса, сметаной и зеленью.

Бекон копченый — 42 г или грудинка свиная копченая — 47 г, или корейка свиная копченая — 46 г, свекла — 100 г, капуста — 60 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 20 г, томат-пюре — 15 г, мука — 5 г, маргарин столовый — 10 г, сахар — 5 г, уксус 3 %-ный — 8 г, сметана — 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Борщ украинский

Свежую капусту положить в котел с кипящим бульоном, довести до кипения, добавить картофель, пассерованные коренья, лук, тушеную или вареную нарезанную свеклу и варить обычным способом.

Шпик растереть с чесноком и зеленью и добавить в борщ за 5–10 минут до окончания варки.

Рекомендуется положить в борщ нарезанные свежие помидоры.

Сало свиное (шпик) — 10 г, свекла — 77 г, капуста — 60 г, картофель — 50 г, морковь — 16 г, петрушка — 7 г, лук репчатый — 17 г, чеснок — 1,5 г, томат-пюре — 20 г, мука — 3 г, сахар — 5 г, уксус 3 %-ный — 8 г, сметана — 15 г, лавровый лист, перец, зелень.

Борщ зеленый

Несмотря на то, что этот борщ также делается на основе свеклы, основным ингредиентом тут является, как ни странно, шпинат. Его труднее всего достать из зелени. Поэтому советуем полагаться на удачу и поискать мороженый шпинат польского производства, он время от времени появляется в супермаркетах

среди мороженых овощей. Однако если вы его не достали, а желание приготовить зеленый борщ все еще живо, замените его листьями зеленого салата-латука, найти который можно проще. Свеклу надо будет нарезать соломкой, посыпать солью, добавить уксус, перемешать, положить в посуду, добавить жир, собранный с бульона, томат-пюре, сахар, соль, уксус и тушить до готовности. Морковь, петрушку и репчатый лук, нарезанные соломкой, спассеровать на жире.

В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный дольками, вновь довести до кипения, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и варить борщ до готовности. За 5–10 минут до окончания варки в борщ положить нарезанные листики щавеля, шпината, зеленый лук и заправить белым соусом и специями (лавровый лист, перец).

Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Свекла — 60 г, картофель — 100 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 10 г, лук зеленый — 15 г, щавель — 50 г, шпинат — 50 г, мука — 3 г, томат-пюре — 15 г, маргарин столовый — 10 г, сахар — 3 г, уксус 3 %-ный — 5 г, сметана — 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Борщ зеленый по-украински

Свеклу нарезать соломкой, посыпать солью, добавить уксус, томат-пюре, сахар, жир, собранный с бульона, и тушить до готовности. Нарезать соломкой морковь, петрушку, репчатый лук и спассеровать их на топленом масле.

В кипящий бульон положить нарезанный дольками картофель, вновь довести до кипения, добавить тушеную свеклу, пассерованные коренья и варить борщ до готовности. За 7–10 минут до окончания варки положить в борщ мелко нарезанные листья щавеля, шпината (или заранее припустить их в собственном соку), зеленый лук и заправить белым соусом и специями (лавровый лист, черный горький перец). При подаче в тарелку положить кусочек мяса, сметану и посыпать зеленью укропа.

Говядина — 50 г, свекла — 60 г, картофель — 100 г, морковь — 20 г, корень петрушки — 5 г, лук репчатый — 10 г, лук зеленый — 15 г, щавель — 50 г, шпинат — 50 г, томат-пюре — 15 г, сахар — 5 г, уксус 3 %-ный — 5 г, мука — 5 г, масло топленое — 10 г, сметана — 10 г, лавровый лист, перец черный горький, соль, зелень укропа.

Борщ с ботвой свеклы (летний)

Подготовленные коренья и лук нарезать ломтиками, черешки свеклы — кусочками размером 2–3 см и все вместе спассеровать с жиром. Промытые листья свекольной ботвы разрезать на части. Кабачки и картофель очистить от кожицы и нарезать ломтиками. В кипящую воду, овощной отвар или мясной бульон положить пассерованные овощи, довести до кипения, добавить листья свекольной ботвы, картофель и варить 15–20 минут. За 8–10 минут до окончания варки положить нарезанные кабачки, помидоры, соль и специи (лавровый лист, перец). Заправить борщ уксусом.

Подавать борщ со сметаной и зеленью.

Свекла с ботвой — 100 г, картофель — 80 г, морковь — 20 г, петрушка — 10 г, лук-порей или лук репчатый — 20 г, кабачки — 50 г, помидоры — 40 или томат-пюре — 15 г, маргарин столовый — 10 г, уксус 3 %-ный — 3 г, сметана — 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Борщ вегетарианский

В кипящую воду положить очищенную целую свеклу, варить почти до готовности. Мелко нарезанные репчатый лук и морковь протушить в сливочном масле. Свеклу вынуть, а в свекольный отвар положить нарезанный кубиками картофель. Через 10 минут добавить капусту, когда капуста сварится до готовности, положить лук и морковь. Отваренную свеклу натереть на крупной терке и положить в кастрюлю. Как только все закипит, добавить томатную пасту, соль, сахар по вкусу. При подаче к столу заправить борщ сметаной и зеленью.

Вода — 1,5 л, лук репчатый — 1 шт., морковь — 1 шт., свекла — 1 шт., картофель — 2 шт., томат-паста — 1 ст. ложка, соль — 1 г, сахар — 0,5 г, сметана — 10 г, зелень разная — 5 г.

Борщ киевский

Довольно сложный рецепт и обилие ингредиентов этого, без сомнения, праздничного блюда вполне компенсируется его высокими вкусовыми достоинствами.

Говядину залить свекольным квасом, водой и варить до готовности.

Помидоры нарезать, припустить на топленом масле и протереть через сито.

Нарезанную соломкой свеклу тушить в бульоне с мелко нарубленной бараниной.

Репчатый лук и коренья нарезать соломкой и спассеровать на

жире, снятом с бульона.

В бульон положить нарезанный кубиками картофель, шинкованую капусту и варить 5–7 минут, затем добавить спассерованные коренья, тушенную с бараниной свеклу, протертые помидоры, нарезанные моченые яблоки, предварительно отваренную фасоль, растертое с сырым репчатым луком и зеленью сало-шпик, лавровый лист, душистый перец горошком, сахар, соль, свекольный квас. При подаче в тарелку положить сметану и посыпать зеленью.

Говядина — 30 г, баранина — 30 г, свекла — 60 г, капуста — 80 г, картофель — 70 г, фасоль — 10 г, морковь — 10 г, корень сельдерея — 5 г, корень петрушки — 5 г, лук репчатый — 15 г, помидоры — 80 г или томат-пюре — 15 г, яблоки моченые — 20 г, квас свекольный — 100 г, сало-шпик — 5 г, масло топленое — 10 г, сахар — 5 г, сметана — 15 г, перец душистый горошком, лавровый лист, соль, зелень петрушки, укропа.

Старорусские щи

Недаром бытует у нас поговорка «Щи да каша — пища наша». С незапамятных времен на Руси щи были самым распространенным горячим блюдом. Приготовлялись они и с мясом, и с осетриной, и со снетками, и с яйцом, ветчиной и др. Такое разнообразие добавок, отличные вкусовые качества, высокая питательная ценность снискали им широкую популярность.

Настоящие щи включают в себя следующие основные компоненты: капусту, морковь, лук, мясо, грибы, сметану. В качестве специй добавляются петрушка, черный перец горошком, лавровый лист, дольки чеснока.

Составной частью овощного гарнира, преобладающей по количеству, в щах является капуста белокочанная (свежая или квашеная), савойская, а также капустная рассада (молодая). Питательная ценность щей состоит прежде всего в том, что отвар капусты возбуждает аппетит. Эту же роль выполняет и молочная кислота квашеной капусты. Кроме того, для приготовления щей используют крапиву, щавель и шпинат. Щи приготовляют на мясном, рыбном и грибном бульонах и на воде. На рыбном бульоне чаще всего готовят щи из квашеной капусты. Мясные щи подают с кусочком мяса, рыбные — с кусочком рыбы, а грибные — с грибами; в щи из крапивы или щавеля добавляют яйца, сваренные вкрутую. Перед подачей в тарелку со щами кладут сметану или сметану подают в соуснике; посыпают и мелко нарезанной зеленью.

Очень ценен минеральный состав этого блюда. В нем содержится большое количество солей кальция, калия, натрия и других щелочных элементов. Зимой и летом щи являются важным источником витамина С, фолиевой кислоты, каротина.

В наши дни ассортимент щей значительно расширился за счет введения в блюдо новых, ранее неизвестных продуктов и сырья. К щам из свежей капусты можно подать ватрушки с творогом или пирожки; к щам из квашеной капусты — крупеник, кашу гречневую рассыпчатую или кулебяку с гречневой кашей.

Щи из белокочанной капусты

Коренья (репу, морковь, петрушку) и лук (репчатый и порей) нарезать дольками или брусочками и вместе спассеровать с жиром. Капусту нарезать шашками по 2–3 см, а раннюю (вместе с кочерыжкой) — дольками по 5–6 см. Некоторые поздние сорта

белокочанной капусты придают щам неприятный запах и горьковатый привкус, такую капусту перед закладкой погружают на 2–3 минуты в кипяток.

В кипящий бульон или воду положить капусту, довести до кипения, добавить коренья, «букет» и варить 30–40 минут. За 5–10 минут до окончания варки заправить щи процеженным белым соусом, солью, специями (лавровый лист, перец), пассерованным томатом-пюре или помидорами, нарезанными ломтиками.

Щи из свежей капусты можно приготовить без белого соуса. Подавать щи со сметаной и зеленью.

Капуста — 160 г, репа — 15 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 20 г, лук-порей — 10 г, помидоры — 45 г, мука — 3 г, маргарин столовый — 10 г, сметана — 10 г, лавровый лист, перец, зелень.

Щи «суточные»

Первый способ

Суточные щи отличаются от щей, приготовленных обычным способом тем, что капуста в результате продолжительности тепловой обработки становится красноватой, совершенно мягкой и приобретает сладковатый привкус.

Для мясных суточных щей лучше использовать говяжью грудинку (не обваленную), куски которой предварительно сварить в бульоне примерно на 2/3 готовности.

Овощи и квашеную капусту подготовить так же, как описано выше, с той разницей, что капусту надо мелко нарубить и тушить 3–4 часа. Чем мягче капуста после тушения, тем лучше вкус суточных щей.

В кипящий бульон заложить капусту и овощи, куски грудинки (без реберных костей) и варить щи еще около часа. За 20–30 минут до окончания варки добавить пассерованные овощи, «букет» со специями (лавровый лист, перец), белый соус и соль.

При подаче в щи положить сметану и посыпать зеленью или подать сметану в соуснике.

К суточным щам отдельно можно подать гречневую кашу.

Капуста квашеная — 125 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук — 20 г, томат-пюре — 25 г, мука — 5 г, маргарин столовый — 15 г, сметана — 25 г, лавровый лист, перец, зелень.

Второй способ

Вначале варить так же, как в предыдущем рецепте. Потушив капусту в течение 3,5–4 часа, заложить ее в бульон, вместе с ней куски грудинки (без реберных костей) и варить в течение часа. За 20–30 минут до окончания варки ввести пассерованные овощи, пучок зелени, лавровый лист, черный перец горошком, соль, пассерованную муку и варить при слабом кипении в закрытой посуде.

Затем переложить все в глиняный горшок, добавить рубленый чеснок, заклеить горшок лепешкой из слоеного или пресного теста, смазать ее яйцом и запекать в духовке в течение 15–20 минут. Затем горшок вынуть, закутать и поставить в холодное место на сутки.

На следующий день щи разогреть, отдельно подать гречневую кашу, крупеник или кулебяку с гречневой кашей.

Мясо — 50 г, кости — 90 г, капуста квашеная — 110 г, морковь — 25 г, корень петрушки — 5 г, лук репчатый — 20 г, томат-пюре — 20 г, мука — 5 г, масло топленое — 12 г, сметана — 10 г, яйцо — 1 шт., зелень, лавровый лист, перец черный молотый, соль.

Щи из квашеной капусты с фасолью

Перебранную и промытую фасоль положить вместе с подготовленной свининой в котел, залить водой и сварить. За 30–40 минут до готовности мяса положить предварительно тушеную квашеную капусту и овощи, довести щи до кипения, после чего добавить ячневую крупу. Варить щи до готовности.

Подавать с куском свинины и мелко нарезанной зеленью.

Капуста квашеная — 100 г, свинина — 80 г, фасоль — 30 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 20 г, томат-пюре — 10 г, маргарин столовый — 10 г, ячневая крупа — 10 г, сметана — 10 г, зелень.

Щи из капустной рассады

Коренья и лук нарезать дольками или брусочками и спассеровать на жире. Перебранную и промытую капустную рассаду разрезать поперек на 2–3 части. Для удаления привкуса горечи рассаду погрузить на 1–2 минуты в кипяток и откинуть на сито, чтобы стекла вода.

В кипящий бульон или воду заложить капустную рассаду, нарезанный брусочками картофель, пассерованные коренья и варить 25–30 минут. За 5–10 минут до окончания варки добавить белый соус.

В щи можно положить слегка спассерованный зеленый лук, нарезанный кусочками длиной 2–2,5 см.

Подавать со сметаной и зеленью.

Капустная рассада и картофель — по 100 г, морковь и лук — по 20 г, петрушка — 5 г, мука — 5 г, маргарин столовый — 10 г, сметана — 10 г, зелень.

Щи из щавеля с гренками

Щавель (примерно половину от нормы) припустить, протереть через сито, положить в кипящий бульон, добавить пассерованные овощи и варить 15–20 минут. За 5–10 минут до окончания варки положить оставшиеся листики щавеля, разрезанные на 2–3 части, соль и специи (лавровый лист, перец). Отдельно приготовить смесь из яичных желтков (1/4 шт.) и молока, сварить яйца вкрутую или в мешочек. Из белого хлеба приготовить мелкие гренки.

При подаче положить в тарелку половину очищенного сваренного вкрутую яйца, налить яично-молочную смесь, щи, добавить гренки и посыпать зеленью. Гренки можно подать отдельно.

Щавель — 150 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 10 г, маргарин столовый — 10 г, молоко — 50 г, яйца — 3/4 шт., хлеб пшеничный — 30 г, лавровый лист, перец, зелень.

Щи зеленые с картофелем

Перебрать и промыть щавель и шпинат, припустить их отдельно, добавив в шпинат небольшое количество жидкости. Протереть зелень вместе с соком на протирочной машине или через сито. Нарезать лук и петрушку кубиками по 5–6 мм и спассеровать на жире, за 2–3 минуты до окончания пассерования добавить нарезанный зеленый лук.

В кипящий бульон или воду положить картофель, нарезанный ломтиками, а через 15 минут — протертую зелень, пассерованные овощи и варить щи 15–20 минут. За 5–10 минут до окончания варки добавить белый соус, специи и соль.

Подавать с яйцом, сваренным вкрутую, сметаной и зеленью.

Щавель — 50 г, шпинат — 100 г, картофель — 75 г, петрушка — 15 г, лук репчатый — 16 г, лук зеленый — 15 г, мука — 10 г, маргарин столовый — 10 г, сметана — 10 г, яйца — 1/4 шт., лавровый лист, зелень.

Щи из крапивы

Появляющаяся по весне крапива — не только сорняк, но и ценная питательная трава. В городских же условиях блюда из крапивы — настоящая экзотика. Перебранную и промытую молодую крапиву погрузить на 2–3 минуты в кипяток, откинуть на сито, пропустить через мясорубку и тушить с жиром 10–15 минут.

Коренья нарезать кубиками, лук репчатый нарубить, все спассеровать на жире. За 2–3 минуты до окончания пассерования добавить мелко нарезанный зеленый лук.

В кипящий бульон или воду положить крапиву, пассерованные овощи, «букет» и варить 20–25 минут. За 10 минут до окончания варки добавить белый соус, нарезанные листики свежего щавеля, соль, лавровый лист, перец, гвоздику (2–3 шт. на 10 порций).

Свежий щавель можно заменить консервированным, рассолом соленых помидоров, лимонной кислотой или соком лимона, смешанным с тертой цедрой и ревенем.

Подавать с яйцом, сваренным вкрутую, сметаной и зеленью.

Крапива — 160 г, щавель — 50 г, морковь — 5 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 20 г, лук зеленый — 15 г, мука — 5 г, маргарин столовый — 10 г, яйца — 1/2 шт., сметана — 15 г, лавровый лист, перец, гвоздика, зелень.

Щи из квашеной капусты

Несмотря на добрую дюжину вышеприведенных рецептов, классическим вариантов щей являются все же щи из кислой капусты.

Эти щи готовят преимущественно с говядиной, бараниной, свининой, свиной головой.

Квашеную капусту мелко порубить, отжать из нее сок, капусту с повышенной кислотностью промыть в холодной воде и тоже отжать.

Подготовленную капусту положить в сотейник, добавить жир, томат-пюре (10 г), сахар, немного бульона (чтобы капуста не пригорела), закрыть крышкой и тушить сначала на сильном, а затем на слабом огне 2–2,5 часа, изредка помешивая. Коренья и лук нарезать кубиками, спассеровать с жиром, снятым с бульона, и оставшимся томатом-пюре, добавить в капусту за 10–15 минут до окончания тушения.

В кипящий бульон положить подготовленную капусту с кореньями и луком, варить 20–25 минут, затем добавить соль, лавровый лист, черный перец горошком, пассерованную муку и варить еще 5–10 минут. Вместе с пассерованной мукой можно

вводить в щи растертый с солью чеснок. При подаче положить в тарелку кусочек мяса, сметану и зелень.

Можно подать щи со сваренным вкрутую, нарезанным кружочками яйцом.

Мясо — 60 г, кости — 100 г, капуста квашеная — 120 г, морковь — 20 г, корень петрушки — 5 г, лук репчатый — 25 г, томат-пюре — 25 г, мука — 5 г, масло топленое — 10 г, сметана — 10 г, яйцо — 1 шт., зелень, лавровый лист, перец черный молотый, соль.

Щи из квашеной капусты с картофелем

Это блюдо готовится так же, как и щи из квашеной капусты.

Капусту положить в бульон через 5–6 минут после нарезанного дольками картофеля. Чеснок растереть и ввести в щи вместе со специями.

Мясо — 60 г, кости — 100 г, капуста квашеная — 100 г, морковь — 20 г, картофель — 60 г, корень петрушки — 5 г, лук репчатый — 25 г, томат-пюре — 25 г, мука — 5 г, масло топленое — 10 г, сметана — 10 г, чеснок — 2 г, лавровый лист, перец черный молотый, соль, зелень.

«Толстые» щи (из квашеной капусты с перловой крупой)

Особенное распространение получили эти щи на Урале, среди работного люда. Пролетариату требовалась сытная и питательная пища, он и создал это высококалорийное блюдо. Название «толстые» объясняется тем, что их готовят с перловой крупой, которую называют «толстой», имея в виду ее питательность.

Готовят щи, как описано выше, только вместо фасоли кладут 50 г перловой крупы, предварительно ее отпарив.

Свинина — 80 г, капуста квашеная — 100 г, крупа перловая — 30 г, морковь — 20 г, корень петрушки — 5 г, лук репчатый — 20 г, томат-пюре — 10 г, крупа ячневая — 10 г, масло топленое — 10 г, сметана — 10 г, зелень, соль.

Щи из квашеной капусты с сушеными грибами

Из сушеных грибов приготовить бульон, а отваренные грибы откинуть на сито и нарезать кубиками. Мелко нарезанный лук поджарить на топленом масле до золотистого цвета, коренья спассеровать отдельно с томатом-пюре, капусту стушить,

соединить с пассерованным луком и кореньями, залить горячим грибным бульоном, положить соль, пассерованную муку, пучок зелени, грибы и довести до готовности.

При подаче на стол положить в тарелку сметану и зелень.

К щам можно подать кулебяку с гречневой кашей и луком или гречневую кашу.

Грибы сушеные — 10 г, капуста квашеная — 120 г, морковь — 20 г, корень петрушки — 10 г, лук репчатый — 20 г, томат-пюре — 20 г, мука — 5 г, масло топленое — 10 г, сметана — 10 г, зелень, соль.

Полезные советы

Ни борщ, ни щи не рекомендуется готовить на завтра. Лучше заранее заготовить для них полуфабрикаты. В холодильнике вполне могут «переночевать» бульон, вареная не очищенная свекла, обжаренные овощи — лук, морковь, белые коренья. И назавтра останется только заправить борщ овощами. Это сэкономит время и, главное, сохранит питательную ценность блюда.

• В конце варки в борщ вместе с заправкой рекомендуется класть нарезанный соломкой сладкий (болгарский) перец, который витаминизирует и ароматизирует борщ.

• Борщ с клецками лучше варить на утином или гусином бульоне.

• Чернослив кладут в борщ в конце варки.

• В борщ на грибном бульоне вареные нашинкованные грибы кладут вместе с поджаренными овощами.

• К борщам и щам из свежей капусты можно подавать ватрушки с творогом или пирожки; к щам из квашеной капусты — крупеник, гречневую рассыпчатую кашу или кулебяку.

• При варке щей надо помнить, что квашеную капусту кладут в холодный бульон (или воду), а тушенную — в кипящий.

• Вкусные щи можно приготовить даже из очень кислой капусты. Для этого часть ее заменяют свежей. Тушат только квашеную капусту, а свежую кладут в кипящий бульон.

• Щи из свежей капусты без картофеля следует заправлять поджаренной мукой.

• Поскольку щи из свежей капусты сами по себе обладают нежным вкусом и тонким ароматом, не нужно добавлять в них томата, ограничьте количество специй.

Супы обычные и экстравагантные

Не сомневаемся, что иные холостяки нам возразят, мол, как это мы в эпоху, когда в каждом магазине можно купить китайский, вьетнамский или даже американский суп в стакане, который — залей лишь кипятком — и он готов, осмеливаемся пропагандировать столь патриархальные блюда, как самодельные супы.

Блюда, которые мы вам, дражайшие наши холостяки, приводим — совершенно несложны в изготовлении, но втрое-вчетверо вкуснее, питательнее и полезнее готовых супов в пакетиках. Решившись рискнуть своим желудком в канун решения о создании сей скромной книжицы, авторы самолично перепробовали львиную долю продаваемых в магазинах и на рынках готовых супов и убедились, что во всех присутствует один и тот же привкус стандартного кубикового бульона, в каждом мучнистая безвкусная лапша безуспешно пытается сыграть роль домашней, и наконец, любые сублимированные вкусовые добавки оставляют удручающее суррогатное впечатление. Конечно, в стылый февральский рабочий полдень, греясь у любимой бетономешалки, сойдет и китайский супчик в пластмассовой тарелке, но по здравом размышлении, вспомнив об уровне жизни в Китае, может, стоит подумать о том, чтобы взять на работу готовый, самолично изготовленный обед?

Суп крестьянский

Первый способ

Коренья нарезать ломтиками, капусту — шашками размером 2–2,5 см, картофель — кубиками, репчатый лук нашинковать.

В кипящий бульон или воду положить капусту, довести до кипения, добавить пассерованные коренья, картофель и варить суп 20–25 минут. За 5–10 минут до окончания варки в суп положить нарезанные помидоры.

Подавать со сметаной и зеленью.

Капуста — 80 г, картофель — 110 г, репа — 15 г, морковь — 10 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 20 г, масло сливочное или маргарин сливочный — 10 г, сметана, зелень.

Второй способ

Овощи нарезать: морковь — кружочками, репу — дольками, лук-порей (белую часть) — кружками, стебли сельдерея нашинковать, все вместе слегка спассеровать, затем залить горячим бульоном и варить 10–15 минут. После этого добавить картофель, нарезанный кружками, и варить до готовности. За 5–6 минут до окончания варки положить нарезанные помидоры, листики щавеля или шпината, или зеленого салата (в зависимости от сезона) и довести суп до вкуса.

Морковь — 30 г, репа — 30 г, лук-порей (белая часть) — 25 г, сельдерей — 15 г, картофель — 100 г, шпинат, щавель или салат зеленый — 10 г, помидоры свежие — 30 г, жир — 10 г.

Суп из разных овощей

Морковь, петрушку, лук-порей и репчатый лук нашинковать соломкой и спассеровать на жире. Белокочанную капусту и стручки фасоли нашинковать; стручки горошка (лопаточки), если они крупные, разрезать наискось на 2–3 части. Картофель нарезать брусочками или дольками, помидоры — дольками.

В кипящий бульон или воду положить капусту и довести до кипения. Остальные овощи закладывать с учетом сроков варки. Варить суп 25–30 минут. За 5–10 минут до окончания варки положить нарезанные помидоры и посолить.

В суп, приготовленный на воде, добавить молоко (200 г) или подавать его со сметаной (10 г) и зеленью.

Капуста — 40 г, картофель — 80 г, морковь — 20 г, репа — 20 г, петрушка — 10 г, лук репчатый — 10 г, лук-порей — 10 г, горошек (лопаточки) — 15 г, фасоль (стручки) — 15 г, помидоры — 40 г, масло сливочное или маргарин сливочный — 10 г, зелень.

Суп из кабачков со свежими грибами

Картофель и кабачки нарезать ломтиками толщиной около 0,5 см. Коренья, нарезанные ломтиками, спассеровать на жире и за 2–3 минуты до окончания пассерования добавить зеленый лук, нарезанный кусочками по 2–2,5 см. Подготовленные грибы нашинковать, положить в кипящий бульон или воду и варить 20–30 минут, добавить спассерованные коренья, картофель и варить 15–20 минут. За 5–10 минут до окончания варки положить кабачки, помидоры и соль.

Подавать со сметаной и зеленью. Суп можно приготовить с молоком (200 г).

Грибы белые свежие — 83 г, кабачки — 100 г, картофель —

50 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, сельдерей — 5 г, лук зеленый — 15 г, помидоры — 40 г, масло сливочное или маргарин сливочный — 10 г, сметана — 10 г, зелень.

Суп из цветной капусты

Лук-порей (белую часть) нарезать вдоль на кусочки длиной 2,5–3 см и слегка спассеровать с маслом. В кипящий бульон или воду положить подогретый лук, цветную капусту, картофель, нарезанный брусочками. За 5 минут до окончания варки добавить зеленый консервированный горошек и листики петрушки.

Суп можно заправить сметаной или яично-молочной смесью или приготовить его с молоком.

Капуста цветная — 80 г, лук-порей — 30 г, картофель — 80 г, горошек консервированный — 20 г, масло сливочное — 10 г, сметана — 10 г.

Суп зеленый из кореньев с пирожками

Сварить мясной бульон. Все коренья нашинковать очень тонко (в виде спичек), обжарить в разогретом масле до золотистого цвета. Обрезки от кореньев положить в бульон и варить вместе с мясом. Залить бульон в таком количестве, чтобы он только слегка покрывал коренья. Накрыть крышкой и держать на пару до тех пор, пока весь бульон не впитается в коренья.

Отдельно отварить в соленом кипятке разобранную на маленькие кочешки цветную капусту. Консервы зеленого горошка и зеленых бобов отцедить от сока.

Приготовление клецек. Вскипятить масло с водой, посолить, всыпать муку, размешать на огне, слегка остудить, втереть яйца по одному, готовое тесто брать на кончик ложки и опускать в соленый кипяток. Всплывшие на поверхность готовые клецки отцедить, сложить в миску, добавить жареные коренья, горошек, зеленые бобы, цветную капусту, залить горячим процеженным бульоном и подавать.

Приготовление пирожков. Муку с маслом порубить ножом, влить подсоленную сметану, быстро замесить тесто и поставить в холодильник.

Капусту мелко порубить, залить соленым кипятком и поставить варить. Когда капуста закипит, снять крышку на 5 минут, чтобы исчез специфический запах капусты. Доварить, закрыв крышкой, до мягкости, откинуть на дуршлаг, охладить, положить в полотняный мешочек и хорошо отжать. Выложить в миску, на капусту положить рубленные яйца, залить

растопленным маслом и хорошо вымешать. Остывшее тесто выложить на посыпанную мукой доску, раскатать в тонкий пласт, вырезать стаканом кружки, на половину кружков положить кучками фарш, остальными кружками накрыть их, края защипать, как у ватрушек, смазать пирожки разболтанным яйцом и поставить в хорошо нагретую духовку. Когда пирожки подрумянятся и пропекутся, снять их с листа и подавать.

Мясо — 600 г, репа — 100 г, морковь — 150 г, петрушка — 50 г, лук репчатый — 50 г, сельдерей — 50 г, зеленый горошек — 60 г, консервированные зеленые бобы — 60 г, цветная капуста — 500 г.;

для клецек: масло сливочное — 50 г, яйца — 3 шт., мука — 80 г, вода — 150 г. Для пирожков: мука — 450 г, масло (для теста) — 200 г, сметана — 200 г, соль — 10 г, капуста — 800 г, яйца — 4 шт., масло (для фарша) — 100 г.

Суп картофельный постный

Коренья нарезать ломтиками или брусочками, репчатый лук нашинковать, добавить томат-пюре и все вместе спассеровать на сливочном маргарине или растительном масле. Картофель нарезать кубиками или брусочками.

В кипящий бульон или воду положить коренья, довести до кипения, добавить картофель и варить 15–20 минут. В конце варки суп посолить.

Картофель — 200 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 20 г, томат-пюре — 5 г, маргарин столовый — 5 г, зелень.

Суп картофельный с мясом

Коренья нарезать ломтиками или брусочками, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром. Картофель нарезать ломтиками, кубиками или брусочками.

В кипящий бульон заложить коренья, дать бульону закипеть, затем добавить картофель, специи и варить в течение 15–20 минут.

Мясо — 60 г, кости — 150 г, картофель — 225 г, морковь — 20 г, петрушка, сельдерей — 10 г, лук репчатый и порей — по 10 г, томат-пюре — 5 г, жир — 10 г, зелень — 2 г.

Суп картофельный с фрикаделями

Сварить картофельный суп на мясном бульоне, как описано

выше. Приготовить фарш для фрикаделей и разделать их в форме шариков по 8–10 г. Сварить фрикадели в картофельном супе.

Подавать суп с фрикаделями и зеленью.

Так же приготовить суп на рыбном бульоне с фрикаделями из рыбы.

Картофель — 175 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук — 20 г, томат-пюре — 5 г, маргарин столовый — 5 г, зелень; для фрикаделей: мясо говяжье, баранье или свиное — 57 г, лук репчатый — 5 г, яйца — 4 г, вода — 5 г, перец.

Суп картофельный с сушеными грибами

Приготовить картофельный суп на грибном бульоне.

В процессе варки в суп положить вареные шинкованные грибы.

Картофель — 200 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 20 г, грибы сушеные — 4 г, томат-пюре — 5 г, маргарин столовый — 5 г, зелень.

Суп картофельный с сушеными грибами и черносливом

Мелко нашинковать вареные грибы и положить их в процеженный грибной бульон. Лук, мелко нарубленный, спассеровать на растительном масле, добавить муку и продолжать пассерование еще 4–5 минут, после чего соединить с грибным бульоном; суп довести до кипения, добавить картофель, нарезанный ломтиками, чернослив, изюм и варить до готовности.

Подавать с ломтиками лимона и зеленью.

Картофель — 125 г, лук — 15 г, грибы сушеные — 4 г, чернослив — 15 г, масло подсолнечное рафинированное — 10 г, мука — 5 г, изюм — 20 г, лимон — 1/10 шт.

Суп картофельный со свежими грибами

Ножки свежих белых грибов мелко нарубить и спассеровать на жире; шляпки нашинковать и варить в бульоне или воде 30–40 минут. Коренья нарезать ломтиками, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром. Картофель нарезать в форме кубиков или шашек.

В кипящий мясной, костный бульон или воду положить пассерованные ножки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель и варить 15–20 минут. За 5–10 минут до окончания варки добавить нарезанные помидоры и посолить.

Подавать со сметаной и зеленью.

Грибы белые свежие — 55 г, картофель — 175 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 20 г, помидоры — 30 г, маргарин столовый — 5 г, сметана — 10 г, зелень.

Суп картофельный со свежими грибами и мозгами

варить суп картофельный со свежими грибами на мясном бульоне так же, как описано выше. Отдельно сварить мозги. Бульон использовать для супа. Подавать с кусками мозга, сметаной и зеленью.

Мозги — 47 г, грибы белые свежие — 55 г, картофель — 175 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 20 г, помидоры — 30 г, маргарин столовый — 5 г, сметана — 10 г, зелень.

Суп картофельный с осетровой головизной

Зачастую мы внимательно изучаем громадные головы осетров и белуг, не представляя, что из этих ископаемых можно приготовить. Заверяем: прекрасное первое и второе блюдо.

Сварите бульон из голов осетровых рыб и приготовьте суп так же, как и суп картофельный.

Подавайте с куском головизны, нарезанными хрящами, зеленью. Отдельно (для завершения ансамбля) можно подать пирожки с вязигой или с рыбным фаршем.

Головизна — 142 г, картофель — 200 г, морковь — 20 г, петрушка — 5 г, лук репчатый — 20 г, томат-пюре — 5 г, маргарин столовый — 5 г, зелень.

Суп картофельный с макаронными изделиями

Картофельный суп с макаронными изделиями готовят на мясном или грибном бульоне. Коренья нарезать брусочками или в форме лапши, лук нашинковать и все вместе спассеровать с жиром; картофель нарезать брусочками или дольками.

В кипящий бульон заложить пассерованные коренья, дать закипеть, затем добавить лапшу, макароны размером в 3–4 см, картофель и варить 25–30 минут. За 10–15 минут до окончания варки добавить лавровый лист, перец, соль.

Морковь — 20 г, петрушка, сельдерей — 10 г, лук репчатый и порей — по 10 г, картофель — 150 г, макаронные изделия — 20 г, маргарин столовый — 5 г, специи.

Суп картофельный с домашней лапшой

Коренья и лук нарезать ломтиками, в остальном готовить суп так+ же, как суп картофельный с макаронными изделиями.

Для лапши: мука — 20 г, яйца — 1/8 шт., вода — 4 г, соль; остальные продукты, как для супа картофельного с макаронными изделиями.

Похлебка картофельная с помидорами

Готовится это блюдо быстро, не требует особых усилий. Картофель очистить, отварить, протереть. Помидоры отварить, протереть и смешать с картофелем. Полученную массу заправить смешанными с молоком желтками, маслом, солью, довести до кипения. После этого положить рубленую зелень.

Картофель — 8 шт., помидоры — 8 шт., вода — 1,5 л, яйца (желток) — 3 шт., молоко — 1 стакан, масло сливочное — 50 г, зелень укропа, петрушки, соль.

Острый суп с отварным картофелем

Лук подрумянить на сковороде с растительным маслом, затем добавить кусочками сало. Заранее отварить и остудить картофель, натереть на терке, положить на сковороду, перемешать с луком, мукой и салом, добавить красный молотый перец. Все это опустить в кастрюлю с картофельным отваром и варить суп 20 минут, после чего положить томатное пюре и посолить. Подавать в горячем виде.

Вода — 1 л, картофель — 4 шт., лук — 1 шт., сало — 20–30 г, мука — 1 ст. ложка, томат-пюре — 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Полезные советы

• Супы удаются тем лучше, чем в меньшем объеме они варятся.

• Хорошо, если посуда, в которой варятся супы, глиняная, можно использовать и эмалированную, но не металлическую.

• Соотношение воды и остальных продуктов в супах должно быть точно сбалансированным. При этом во время варки нельзя ни отливать, ни добавлять жидкость — и то и другое значительно ухудшает вкус.

• При варке супа нельзя давать ему перекипать, суп следует почаще пробовать, вовремя исправляя ошибки и следя за консистенцией мяса, рыбы, овощей.

• Заправочные супы (борщи, щи, рассольники) варят на слабом огне, чтобы вместе с паром не улетучивались содержащиеся в овощах ароматические вещества.

• Закладывают овощи в суп за 20–30 минут до готовности его. Лавровый лист и перец кладут перед самым окончанием варки.

• Овощи для рыбных, грибных, а также вегетарианских супов рекомендуется обжаривать на столовом маргарине, растительном или сливочном масле, а для молочных супов — только на сливочном масле.

• После того, как бульон заправлен, прибавьте огонь. Когда суп закипит, снова уменьшите нагрев.

• Во многие заправочные супы кладут томат-пюре или свежие помидоры. В этом случае раньше поджаривают овощи, а томат добавляют уже перед окончанием обжаривания, чтобы овощи не стали жесткими.

• Качество супа можно улучшить, прибавляя в него свежее масло, желтки, сметану, зелень, сушеные или свежие дрожжи, а также экстракт суповых кореньев. Свежие дрожжи предварительно поджаривают на масле. Сушеные дрожжи размешивают уже в готовом супе, лучше всего в тарелке.

• Рыбные консервы в собственном соку или в томате добавляют в заправочные супы за 10–15 минут до окончания варки.

• Если суп готовят с мясными консервами, то мясо отделяют от жира и бульона. Бульон и жир вводят за 5–10 минут до готовности супа, а мясо кладут в тарелку при подаче к столу.

• Суп с домашней лапшой и курицей не помутнеет, если лапшу на минуту опустить в горячую воду и откинуть на дуршлаг, а затем положить в куриный бульон и отварить до готовности.

• Овощные супы можно готовить на мясном, костном или грибном бульонах, а также на воде и прозрачных овощных отварах.

• Варите супы в небольших количествах, на один день. Даже если суп стоит в холодильнике, его вкус ухудшается. Щи из квашеной капусты, борщ, гороховый суп и некоторые другие блюда, овощи для которых предварительно пассеровали, выдерживают на холоде более длительное хранение, не снижая качества. Их можно варить и на несколько дней.

• Чтобы улучшить вкус и повысить питательность овощных супов, в них рекомендуется добавлять молоко, сливки, сметану или простоквашу.

• Овощные супы, в которых нет крупы или картофеля, следует заправлять мучной пассеровкой: они станут гуще, и в них лучше сохранится витамин С.

• Готовить картофельные супы можно из одного картофеля или с добавлением круп, бобовых и макаронных изделий, но обязательно с морковью, репчатым луком, петрушкой.

• Рисовый суп будет прозрачным, если перебранный и промытый рис на 3–5 минут положить в кипящую воду, откинуть на сито и только потом варить.

• Чтобы суп с перловой крупой не приобрел неприятного синеватого оттенка, крупу отваривают отдельно почти до готовности, а затем уже закладывают в суп.

• Особенно вкусные супы из бобовых, приготовленные на

грибном отваре.

• Картофельные супы можно готовить на мясном, костном, рыбном и грибном бульонах, а также на воде.

• Крупяные супы готовят из перловой, овсяной крупы или риса на грибном или мясном бульоне.

• В грибную солянку лимон не кладут.

• Специй в овощные супы кладут немного или же не кладут совсем, так как эти супы достаточно ароматизированы самими овощами.

• К овощным супам можно подавать пирожки с мясным, рисовым, капустным, морковным фаршами.

• Для хлебного супа годятся только тщательно высушенные сухари из хорошо пропеченного ржаного хлеба. Буханку свежего черного хлеба нужно нарезать тонкими ломтиками и высушить на слабом огне в духовке, следя, чтобы не подгорели.

• Размешивать супы следует медленными кругообразными движениями.

• Пересоленный суп не рекомендуется разбавлять водой, лучше опустить в него марлевый мешочек с кашей, отваренной без соли, и прокипятить. Есть еще такой способ: положите в столовую ложку кусочек сахара-рафинада и опустите в суп.

• Когда сахар начнет таять, выньте ложку. Это можно повторить несколько раз, меняя сахар.

• Добавляйте соль в кипящую воду, потому что подсоленная вода дольше закипает.

• Если во время варки требуется долить воды, доливайте только горячую.

• Не следует оставлять лавровый лист в готовом супе.

• Толченый чеснок рекомендуется добавлять в суп в конце варки.

• Маслины добавляют в блюда перед подачей их к столу.

• Перед тем как снять суп с огня, влейте в него немного свежего сока моркови, помидоров, капусты — это улучшит его вкус и обогатит суп витаминами.

• Заправочные супы рекомендуется 10–15 минут подержать на краю плиты — жир собирается на поверхности и суп становится прозрачнее.

• Выше 80 (С нельзя нагревать смеси, в состав которых введен сырой яичный желток (суп, соус, молоко и др.), так как содержащиеся в желтке белки свернуться и от этого смесь станет неоднородной.

• Если яйцо вбить в кипящий или горячий суп, оно свернется сероватыми нитями, станет невкусным. Если же влить его в смесь супа (воды) и лимонной кислоты, сбитой с маслом, причем имеющей температуру несколько ниже, чем суп, то яйцо не только не свернется, но от кислоты приобретет эластичность, цвет его станет ярче. Кроме того, оно сварится так, что будет не жидким и не твердым, а медузообразным, в супе будет плавать не на поверхности, а в середине жидкости. Такой суп очень эффектно смотрится.

• Есть еще и такой способ: перед тем как класть в суп сырое яйцо, его надо смешать с небольшим количеством охлажденного бульона — тогда оно равномерно распределится в супе.

• Если томат-пюре не дает остроты, можно добавить в него лимонную кислоту или уксус.

• При варке супа после введения каждого из продуктов бульон нужно быстро довести до кипения.

Рассольник

Это блюдо также пришло к нам из старины, тогда оно именовалось «калья» и готовили его с икрой, курицей, мясом. Зачастую огуречный рассол в старину заменялся раствором лимонного сока, но такую роскошь позволить себе могли только состоятельные люди.

Огуречный рассол как основу для приготовления супов применяли уже с XV века. Однако количество рассола, его концентрация, соотношение с остальной жидкостью, а также сочетание с другими основными продуктами (рыбой, мясом, овощами и крупами) были столь различны, что родились разные блюда: кальи, солянки и, наконец, рассольники, под которыми стали понимать умеренно кисловато-солоноватые супы только на огуречной основе — вегетарианские или чаще с субпродуктами. Кальями стали называться только рыбные слабокислые супы, а в подраздел «солянки» выделились более кислые и более концентрированные.

Обязательная составная часть всех рассольников — это соленые огурцы, огуречный рассол и коренья. Чистый рассол в рассольники добавляют редко и в малых дозах — если огурцы недостаточно соленые. Прежде чем заливать рассол в бульон, его нужно прокипятить.

В состав современных рассольников, кроме соленых огурцов, входят картофель, морковь, репа, брюква; гречневая, ячневая, рисовая чаще перловая крупы, большое количество пряных овощей и зелени, таких как лук, сельдерей, петрушка, пастернак, чабер, эстрагон, укроп, и немного классических пряностей (лавровый лист, душистый и черный перец).

В рассольниках используют преимущественно субпродукты — говяжьи или телячьи почки либо набор потрохов (желудочки, сердце, печень, легкие, ножки), а также потроха от домашней птицы (куриные, индюшачьи, гусиные, утиные). При отсутствии субпродуктов их можно заменить говяжьим мясом. Крупа для рассольника подбирается в зависимости от мясных продуктов: перловая — пойдет в рассольник с почками и говядиной, рисовая — употребляется с потрохами курицы и индейки, ячневая — подходит к утиным и гусиным потрохам, гречневая и рисовая — пойдут в вегетарианский рассольник. К различным рассольникам подбирают и разные виды пряностей.

Вкус рассольника во многом зависит от качества соленых огурцов и рассола, поэтому необходимо обращать на этот продукт особое внимание.

Корнеплоды нарезают соломкой, а репчатый лук шинкуют, пассеруют отдельно, причем в закрытой посуде, на слабом огне, периодически помешивая. Если белые коренья закладывают в бульон сырыми, вкус рассольника ухудшается, а сами коренья становятся водянистыми и менее вкусными. Кроме того, некоторые сорта кореньев темнеют и придают рассольнику неприятный вкус и цвет. Картофель следует нарезать небольшими брусочками.

Соленые огурцы с пожелтевшей или грубой кожицей надо обязательно очистить. У огурцов с крупными семенами нужно вычистить сердцевину. Подготовленные огурцы нарезать соломкой или кубиками, добавить бульон и припускать в закрытой посуде 20–25 минут.

Крупу промыть холодной водой, залить кипятком и на 30–45 минут поставить распариваться, меняя кипяток.

Почки зачистить от пленок и жира, замочить в воде на 6–8 часов (воду периодически менять), отварить в течение 20–30 минут, вынуть и нарезать тонкими ломтиками.

Перед подачей в тарелку с рассольником кладут мясные или рыбные продукты или нашинкованные грибы. Кроме того, добавляют сметану или смесь из яичных желтков и молока. Отдельно можно подать ватрушки с творогом, а к рассольнику с рыбой — расстегаи.

Рассольник московский с почками

Подготовленные почки залить холодной водой и варить 5–10 минут. После этого воду слить, промыть почти холодной водой, вновь залить водой и варить до готовности (бульон можно использовать для приготовления рассольника).

Коренья и лук нашинковать соломкой и спассеровать на жире. Перебранные листья щавеля и шпината (или заменяющий их салат) нарезать на части. Огурцы очистить от кожицы и, разрезав вдоль, удалить семена, а затем нарезать поперек крупной соломкой (у Нежинских огурцов кожицу и семена не удалять).

В кипящий бульон положить пассерованные овощи, огурцы, специи; все это варить 15–20 минут. За 5–8 минут до окончания варки в рассольник добавить шпинат, щавель, соль и огуречный рассол (по вкусу), который предварительно прокипятить и процедить.

При подаче положить в тарелку нарезанные почки, добавить смесь из яиц и молока, налить рассольник и посыпать его зеленью. Отдельно можно подать ватрушки с творогом.

Так же можно приготовить рассольник с телятиной, бараниной, курицей, цыплятами.

Почки говяжьи — 66 г, петрушка — 45 г, пастернак — 30 г, сельдерей — 15 г, лук репчатый — 20 г, лук-порей — 30 г, щавель — 20 г, шпинат или салат — 20 г, огурцы соленые — 30 г, масло сливочное — 10 г, молоко — 75 г, яйца — 1/5 шт., зелень.

Рассольник с гусиными потрохами

Гусиные потроха (а также головы, шейки, крылышки) тщательно опалить. Разрубить шейку на три-четыре части, крылышки — на две части. Из головы вынуть глаза, сердце надрезать и удалить кровь, желудок разрезать пополам. Потроха опалить, промыть холодной водой, залить горячей водой или бульоном (мясной или костный), положить специи (перец, лавровый лист), «букет» и варить при слабом кипении до готовности. Печенку сварить отдельно.

Бульон процедить, через 15–20 минут снять с поверхности жир и приготовить на этом бульоне рассольник так же, как и рассольник московский.

Перед подачей голову гуся разрубить пополам, желудок, сердце и печенку нарезать ломтиками. Прогретые потроха положить в тарелку, добавить смесь из яиц и молока, налить рассольник и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Потроха гусиные — 125 г, петрушка — 45 г, пастернак — 30 г, сельдерей — 15 г, лук репчатый — 20 г, лук-порей — 30 г, щавель, шпинат или салат — 20 г, огурцы соленые — 30 г, масло сливочное — 10 г, молоко — 75 г, яйца — 1/5 шт., лавровый лист, перец, зелень.

Рассольник с потрохами домашней птицы

Шейку, крылышки тщательно опалить, удалить пеньки; желудки разрезать на две части, удалить содержимое и снять внутреннюю кожицу; сердце надрезать и удалить кровь. Потроха промыть, ошпарить в горячей воде, снова промыть, залить горячей водой или костным бульоном и варить до готовности.

Когда потроха будут готовы, бульон слить, настоять 15–20 минут и снять с него жир.

Приготовить на бульоне рассольник, как московский.

Готовые шейки и крылышки разрубить на 2–3 части, желудок и сердце нарезать ломтиками и положить в тарелку с рассольником. Перед подачей на стол, добавить сметану и зелень.

Потроха птичьи — 100 г, остальные продукты те же, что и для

«Рассольника московского».

Рассольник домашний

Рассольник домашний приготовляют на мясном бульоне с говядиной, свининой, бараниной, а также на рыбном бульоне или на воде.

Капусту, коренья и лук нашинковать. Коренья и лук спассеровать на жире. Огурцы нарезать так же, как для рассольника московского, а картофель — дольками или брусочками.

В кипящий бульон или воду положить свежую белокочанную капусту, довести до кипения, добавить пассерованные коренья, картофель, огурцы и продолжать варку еще 20–25 минут. За 5–10 минут до окончания варки положить соль и заправить суп кипяченым процеженным огуречным рассолом.

Подавать со сметаной и зеленью.

Капуста — 40 г, картофель — 100 г, морковь — 20 г, петрушка — 30 г, сельдерей — 10 г, лук репчатый — 20 г, лук-порей — 20 г, огурцы соленые — 30 г, маргарин столовый — 10 г, сметана — 10 г, зелень.

Рассольник мясной

Подготовленные почки заложить в кипяток (350–400 мл), проварить 25–30 минут, добавить нарезанные коренья, распаренную крупу, через 10–15 минут — картофель, мелко нарезанный лук и варить до готовности картофеля на умеренном огне. Затем положить подготовленные огурцы, заправить по вкусу солью и огуречным рассолом, ввести пряности и варить 10–15 минут, после чего, убедившись в готовности почек, добавить зелень и варить еще 3 минуты. Сметану положить в тарелку с рассольником при подаче на стол.

Почки — 70 г, огурцы соленые — 50 г, рассол огуречный — 20 г, картофель — 40 г, морковь — 15 г, лук репчатый — 25 г, корень петрушки — 10 г, корень сельдерея — 10 г, крупа перловая — 10 г, зелень укропа, петрушки и сельдерея — 5 г, сметана — 20 г, масло сливочное — 10 г, лавровый лист, перец черный горошком, перец душистый горошком, соль.

Рассольник куриный

Заложить в кипяток тщательно промытые, нарезанные на мелкие кусочки куриные потроха и варить около часа, после чего

добавить пассерованные коренья, промытый несколько раз рис и варить до его полуготовности, снимая пену. Затем положить мелко нарезанный репчатый лук, перец, лавровый лист и варить до готовности риса, после чего ввести припущенные огурцы, проварить 5–7 минут, добавить пряную зелень, варить еще 3 минуты, снять с огня и заправить растертым с маслом и солью чесноком.

Потроха куриные — 100 г, огурцы соленые — 50 г, морковь — 15 г, репа — 20 г, лук репчатый — 20 г, корень петрушки — 10 г, рис — 15 г, масло сливочное — 20 г, чеснок — 2 г, зелень укропа, петрушки и эстрагона — 5 г, лавровый лист, перец черный горошком, соль.

Рассольник рыбный

Головизну рыб осетровых пород разрубить на 2–4 части, хорошо промыть и варить 60–70 минут. Затем отделить мякоть от хрящей, удалив при этом панцирные пластинки, хрящи отдельно довести до готовности. Рыбу частиковых пород разделать на филе с кожей и реберными костями, нарезать кусками, сварить отдельно до готовности.

Рассольник готовить так же, как московский. При подаче в тарелку положить прогретую мякоть рыбы и хрящи головизны, сметану и зелень.

Головизна рыб осетровых пород — 140 г, судак (сом, треска, окунь морской) — 50 г, остальные продукты (кроме почек), как для рассольника московского.

Солянки

Солянки отличаются острым вкусом и высокой питательностью. Зачастую солянки служат одновременно и первым и вторым блюдом. Сравниться с ними по питательности могут разве что некоторые блюда восточной кухни: харчо, пити, шурпа. По технологии приготовления различают солянки жидкие и густые.

Различают солянки мясные, рыбные и грибные. Соответственно этому солянки готовят с добавлением мясных продуктов, рыбы или грибов. Во все виды солянок кладут репчатый лук, соленые огурцы, каперсы, оливки, маслины, томат-пюре, лимон, масло сливочное, зелень, различные специи. В мясные и рыбные солянки, кроме того, добавляют лимон.

Принцип приготовления солянок в основном один и тот же. Очищенный лук (лучше острых сортов) тщательно промыть в холодной воде, обсушить и тонко нашинковать. Нельзя перед нарезкой оставлять его в холодной воде или на воздухе, так как при длительном хранении лук окисляется и приобретает неприятный запах, который при пассеровании усиливается. Поэтому очищенный лук следует промывать только перед измельчением.

Томат-пюре нужно пассеровать с жиром на слабом огне отдельно от лука до тех пор, пока жир не станет оранжево-красного цвета. Специи следует добавлять в солянку за 5–8 минут до подачи.

Соленые огурцы для солянок надо выбирать с приятно хрустящей и плотной мякотью, пожелтевшую или грубую кожицу обязательно очищать; если семена крупные, необходимо удалять сердцевину. Очищенные от кожицы соленые огурцы, разрезают на четыре части и после удаления семян нарезают поперек Нашинкованные огурцы припускают в небольшом количестве бульона до полуготовности… У оливок вынимают косточки. Промытые маслины и ломтик лимона кладут в тарелку с солянкой или подают на розетке с мелко нарезанной зеленью.

Вкус жидких солянок во многом зависит от качества бульона. Для его приготовления надо брать необходимое количество воды, чтобы не доливать ее во время варки солянки.

Из субпродуктов в солянки используют почки, язык, вымя и сердце. Особо тщательно нужно обработать говяжьи почки. Отделив мочевики, наружные кровеносные сосуды, пленку и жир, каждую почку надо обязательно прорезать вдоль, хорошо промыть, залить холодной водой (в соотношении 1:4) и

вымачивать 5–8 часов (воду желательно менять каждые 2–3 часа). Затем воду слить, залить свежей (на 1 кг почек 3 л воды) довести до кипения, снова слить, опять залить почки холодной водой и только тогда варить их до готовности. Если и после этого останется неприятный запах, следует еще раз сменить воду и довести до кипения. Вареные почки обмыть холодной водой и хранить в посуде, накрыв влажной тканью.

Язык перед варкой тщательно промыть, залить холодной водой и варить при слабом кипении 1,5–2 часа. За 30–40 минут до готовности добавить в воду соль, морковь, зелень петрушки, репчатый лук. Вареный язык нужно сразу же переложить в посуду с холодной водой, снять с него кожу и до нарезания хранить на холоде в закрытой кастрюле, так как без кожи он быстро темнеет.

Говяжье сердце разрезать вдоль, положить на 1–2 часа в холодную воду, тщательно промыть и удалить остатки крови. Затем залить горячей водой и варить до готовности при слабом кипении. В конце варки добавить соль.

Готовое сердце охладить и нарезать тонкими ломтиками.

Испокон веков рыбные солянки готовили из осетровых и судака. Однако их могут заменять многие океанические и морские рыбы — нототения, бельдюга, мероу, тунец, луфарь, зубатка, морской окунь, ставрида, скумбрия и другие..

В рыбные солянки (особенно из осетровых) не следует добавлять много томата-пюре, так как он заглушает вкус рыбы.

Солянка сборная мясная

Лук нашинковать и спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре и продолжать пассеровать 5–8 минут. Соленые огурцы в зависимости от сорта обработать различно.

В кипящий бульон положить гарнир: лук, огурцы, каперсы, оливки, а также мясные продукты и специи и варить 5–10 минут. В конце варки в солянку добавить соль и сметану.

В тарелку с солянкой положить маслины, ломтик лимона, зелень и подать их отдельно.

Кости мясные — 125 г, мясо — 40 г, ветчина вареная (окорок со шкуркой) — 20 г, сосиски — 20 г, почки — 47 г, лук репчатый — 50 г, огурцы соленые — 30 г, каперсы — 10 г, маслины — 25 г, оливки — 8 г, томат-пюре — 25 г, масло сливочное — 10 г, сметана — 30 г, лимон — 1/10 шт., лавровый лист, перец горошком, зелень.

Солянка из домашней птицы и дичи

Это блюдо следует готовить так же, как солянку сборную, но вместо мясных продуктов использовать вареную или жареную домашнюю птицу и дичь.

Гусь — 100 г, рябчик или куропатка серая — 1/2 шт., или куропатка белая — 1/3 шт., или фазан — 1/6 шт., лук репчатый — 50 г, огурцы соленые — 30 г, каперсы — 10 г, маслины — 25 г, оливки — 10 г, томат-пюре — 15 г, масло сливочное — 10 г, сметана — 30 г, лимон — 1/10 шт., лавровый лист, перец горошком, зелень.

Солянка рыбная

Сырую рыбу осетровых пород нарезать по 3–4 куска на порцию, а филе судака на 1–2 куска. Осетровую рыбу погрузить в кипяток на одну минуту. Головизну (хрящи) сварить до готовности. Остальные продукты подготовить так же, как для солянки сборной мясной.

В кипящий рыбный бульон положить гарнир, рыбу, лавровый лист, перец и варить 10–15 минут. В конце варки добавить нарезанные вареные хрящи.

В тарелку с солянкой положить маслины, лимон, зелень или подать их отдельно.

Если приготовляется большое количество порций, то подготовленные продукты — рыбу, гарнир, специи — нужно разложить в сотейники (на определенное количество порций) и хранить в холодильнике. Бульон сохранять горячим. По мере необходимости продукты в сотейниках заливать горячим рыбным бульоном и варить солянку 10–15 минут.

Этот способ также применяется при подаче солянки по заказу (порционно). В этом случае подготовленные продукты следует разложить в миски и варить 10–15 минут.

Стерлядь — 125 г, судак свежий — 122 г, белуга или осетрина — 123 г, головизна — 75 г, лук репчатый — 50 г, огурцы соленые — 35 г, каперсы — 10 г, маслины — 25 г, оливки — 8 г, томат-пюре — 25 г, масло сливочное — 20 г, лимон — 1/10 шт., лавровый лист, перец, зелень.

Солянка донская

Морковь, петрушку нарезать ломтиками, репчатый лук нашинковать, все вместе спассеровать, положить в кипящий рыбный бульон, снова довести до кипения и добавить остальные продукты (гарнир, осетрину). Помидоры нарезать кружочками и добавить в солянку за 5–10 минут до окончания варки. Варить и

подавать солянку, как обычно.

Осетрина — 100 г, головизна — 50 г, морковь — 20 г, корень петрушки — 15 г, лук репчатый — 40 г, огурцы соленые — 30 г, каперсы — 10 г, маслины — 20 г, оливки — 10 г, помидоры — 40 г, томат-пюре — 25 г, масло сливочное — 10 г, лимон — 1/10 шт., лавровый лист, перец черный молотый, зелень, соль.

Солянка сборная мясная

Бульон мясной — 250 г, рассол огуречный — 50 г, говядина отварная — 40 г, говядина или телятина жареная — 40 г, ветчина — 20 г, сосиски — 20 г, курица — 20 г, огурцы соленые — 30 г, капуста свежая — 50 г, помидоры — 30 г, сметана — 20 г, грибы соленые — 20 г, каперсы — 5 г, лук — 20 г, маслины — 5 г, зелень — 5 г, лук зеленый — 5 г, перец, соль.

Огуречный рассол прокипятить, снять накипь, соединить его с мясным бульоном и довести до кипения. Мясо, ветчину, сосиски, филе курицы нарезать небольшими кубиками. Соленые грибы и свежую капусту обдать кипятком и нарезать кубиками. Помидоры, огурцы и лук также нарезать кубиками. Затем все эти продукты вместе с пряностями и сметаной положить в глиняный горшок, залить кипящим бульоном и поставить в духовой шкаф на 10–15 минут.

Солянка ленинградская

Солянку эту готовят так же, как мясную сборную, но без томата-пюре. В конце варки заправить солянку сметаной. При подаче в тарелку добавить маслины и зелень.

Говядина — 40 г, ветчина вареная — 20 г, сосиски — 20 г, гусь — 35 г, лук репчатый — 40 г, огурцы соленые — 30 г, каперсы — 10 г, маслины — 10 г, сельдерей — 5 г, масло сливочное — 10 г, сметана — 15 г, зелень — 5 г, соль.

Солянка сборная из субпродуктов

Солянку из субпродуктов готовить и подавать так же, как мясную сборную. Вареные мясные продукты — язык, сердце и др. нарезать ломтиками.

В конце варки заправить солянку сметаной.

Язык — 40 г, сердце — 45 г, почки говяжьи — 45 г, вымя — 35 г, кости мясные — 125 г, лук репчатый — 45 г, огурцы соленые — 30 г, каперсы — 10 г, маслины — 10 г, томат-пюре — 20 г, масло сливочное — 10 г, сметана — 25 г, лимон — 1/12 шт.,

зелень — 5 г, соль.

Солянка мясная с рисом

Лук мелко нарезать, спассеровать до полуготовности, добавить томатный сок и тушить на медленном огне до готовности. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ломтиками и довести до полуготовности в небольшом количестве бульона.

Нарезать на ломтики сваренные и охлажденные мясные продукты — язык, почки, ветчину, сосиски, мясо. Рис перебрать, залить на 2–3 часа холодной подсоленной водой, затем воду слить, положить рис в кипящий мясной бульон и варить почти до готовности. Добавить пассерованный репчатый лук, каперсы, соленые огурцы и варить 5–10 минут, затем положить мясные продукты, довести до кипения, посолить и дать постоять 5–8 минут на слабом огне. При подаче в тарелку положить маслины, лимон, сметану и зелень.

Мясо говяжье — 30 г, язык — 30 г, почки — 30 г, ветчина — 30 г, сосиски — 30 г, рис — 20 г, лук репчатый — 40 г, огурцы соленые — 40 г, каперсы — 20 г, сок томатный — 30 г, маслины — 10 г, масло сливочное — 15 г, сметана — 20 г, лимон — 1/10 шт., зелень, соль.

Солянка по-домашнему

Шинкованный лук спассеровать на сливочном масле, добавить томат-пюре, затем соединить с бульоном, заложить нарезанный ломтиками картофель, варить 10–12 минут, после чего добавить огурцы, мясные продукты, нарезанные, как для мясной сборной солянки, лавровый лист, соль. Варить и заправлять солянку, как сборную мясную. При подаче положить в солянку зелень.

Говядина вареная — 20 г, ветчина — 15 г, сосиски, сардельки — 15 г, почки — 15 г, лук репчатый — 40 г, огурцы соленые — 30 г, картофель — 60 г, масло сливочное — 10 г, сметана — 15 г, зелень — 5 г, томат-пюре — 10 г, лавровый лист, соль.

Солянка рыбная сборная

Рыбный бульон соединить с прокипяченным огуречным рассолом, положить нарезанные соломкой морковь, петрушку и вскипятить на медленном огне.

Мелко нарезанный лук и помидоры спассеровать на масле. Соленые грибы ошпарить, нарезать кубиками. Огурцы нарезать кубиками, свежую и соленую рыбу, мякоть раков — кусочками, соединить с остальными продуктами и пряностями в керамическом горшке или эмалированной посуде и поставить на 15 минут в духовой шкаф или на медленный наплитный огонь. Перед подачей на стол выжать в солянку лимонный сок или добавить ломтик лимона без зерен.

Бульон рыбный — 250 г, рассол огуречный — 50 г, лимон — 1/8 шт., филе рыбное — 100 г, раки — 50 г, горбуша отварная соленая, кета — 50 г, осетрина свежая — 50 г, лук репчатый — 40 г, огурцы соленые — 30 г, помидоры — 40 г, каперсы — 5 г, маслины — 5 г, грибы соленые — 30 г, морковь — 20 г, масло растительное — 10 г, корень петрушки — 10 г, зелень петрушки, укропа — 5 г, лавровый лист, черный перец горошком.

Солянка рыбацкая

Рекомендуется готовить это блюдо из морских рыб: морского карася, морского окуня, ставриды, скумбрии и др.

Очищенную и подготовленную рыбу нарезать на филе без кожи и костей.

Из мелкой рыбы, костей и голов сварить бульон с добавлением корня петрушки, моркови, репчатого лука, черного перца горошком, лаврового листа и соли; бульон процедить, остудить. Репчатый лук нарезать кольцами.

Соленые огурцы очистить, удалить семена, нарезать дольками. Сваренную отдельно рыбу нарезать тонкими ломтиками. Репчатый лук обжарить на масле, добавить томат-пюре, соленые огурцы и нарезанные соломкой свежие, соленые или маринованные грибы. Влить бульон и варить в течение 15–20 минут.

При подаче добавить в солянку мякоть отварной рыбы, ломтики лимона без цедры, каперсы, маслины или маринованные сливы, посыпать мелко нарезанной зеленью укропа или петрушки.

Для бульона: рыба — 150 г, лук репчатый — 40 г, морковь — 20 г, корень петрушки, перец черный горошком, лавровый лист, соль; для заправки: лук репчатый — 50 г, масло сливочное — 10 г, томат-пюре — 10 г, огурцы соленые — 40 г, грибы свежие, соленые или маринованные — 40 г, лимон — 1/10 шт., каперсы, маслины — по 5 г, зелень петрушки или укропа.

Солянка жидкая старинная

Белокочанную капусту нашинковать и тушить с очищенными от кожицы и семян, нарезанными ромбиками солеными огурцами, обжаренным мелко нарезанным репчатым луком и томатом-пюре.

В рыбный бульон положить нарезанное кусочками сало и филе копченой сельди, слегка обжаренные соленые или маринованные грибы, маслины, тушеные овощи и варить 5–10 минут.

Отдельно приготовить фрикадельки: нарезанное кусочками рыбное филе без кожи и костей вместе с мясом криля (или же креветками, крабовыми палочками) пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный репчатый лук, замоченный в молоке пшеничный хлеб, яйцо, черный молотый перец, соль, сформовать шарики величиной с грецкий орех, запанировать в муке и обжарить на сливочном масле.

При подаче в солянку положить фрикадельки и мелко нарезанную зелень.

Бульон рыбный — 300 г, капуста свежая — 60 г, грибы соленые или маринованные — 40 г, огурцы соленые — 30 г, томат-пюре — 25 г, маслины — 10 г, сало — 20 г, сельдь копченая — 20 г, лук репчатый — 40 г, масло сливочное — 20 г, зелень, соль; для фрикаделек: филе рыбное — 40 г, мясо криля (креветок) — 10 г, молоко — 15 г, лук репчатый — 5 г, масло сливочное — 5 г, хлеб пшеничный — 10 г, мука — 10 г, яйцо — 1/4 шт., перец черный молотый, соль.

Солянка грибная сборная

Сушеные грибы отварить, отцедить и нарезать соломкой. Предварительно отваренные в течение 4–5 минут и нарезанные соломкой свежие грибы положить в кипящий отвар из сушеных грибов и варить 12–15 минут. Подготовить как обычно репчатый лук с томатом-пюре и соленые огурцы. Маринованные опята, соленые рыжики или грузди ошпарить и нарезать соломкой. Подготовленные продукты положить в кипящий бульон и варить 10–15 минут, затем добавить отваренные сушеные грибы, черный перец, лавровый лист, посолить и дать закипеть. Ввести маслины, каперсы, сметану и варить еще 5 минут. В тарелку положить ломтик очищенного лимона и зелень.

Грибы: сушеные — 5 г, свежие — 15 г, маринованные — 10 г, соленые — 10 г; лук репчатый — 50 г, огурцы соленые — 30 г, маслины — 20 г, каперсы — 10 г, оливки — 10 г, томат-пюре — 20 г, масло сливочное — 10 г, сметана — 30 г, лимон — 1/10 шт., лавровый лист, перец черный горошком, зелень, соль.

Солянка из белых грибов

Первый способ

Подготовленные свежие белые грибы отварить, промыть и нашинковать, а отвар использовать для приготовления солянки. Если грибы сушеные, их также нужно отварить, отцедить и нарезать соломкой.

В кипящий грибной бульон заложить спассерованный на сливочном масле отдельно, а затем с томатом-пюре репчатый лук, нашинкованные соленые огурцы и варить 10–15 минут при слабом кипении. Добавить грибы, черный перец горошком, лавровый лист, посолить и дать закипеть, а после этого положить маслины, каперсы, сметану и варить еще 3–5 минут. В тарелку с готовой солянкой положить кружочек очищенного лимона и зелень.

Грибы белые свежие — 80 г и сушеные — 15 г, лук репчатый — 50 г, огурцы соленые — 30 г, каперсы — 10 г, маслины — 25 г, оливки — 10 г, томат-пюре — 25 г, масло сливочное — 10 г, сметана — 30 г, лимон — 1/10 шт., лавровый лист, перец черный горошком, зелень, соль.

Второй способ

Отварить сушеные грибы, вынуть их, нарезать соломкой, вновь положить вариться, добавив нарезанные соломкой морковь, петрушку, сельдерей. Свежую и квашеную капусту стушить на масле до мягкости. Соленые грибы ошпарить, нарезать мелкими кусочками. Соединить вместе все продукты, добавить пряности и варить 15 минут на умеренном огне. Готовую солянку заправить сметаной и соком лимона.

Бульон грибной — 30 г, грибы белые сушеные — 10 г, грибы соленые — 40 г, капуста свежая — 30 г, капуста квашеная — 30 г, морковь — 15 г, корень петрушки — 10 г, лук репчатый — 20 г, помидоры — 30 г, сметана — 20 г, масло сливочное — 10 г, маслины — 5 г, укроп — 5 г, лавровый лист, перец черный горошком, лимон — 1/8 шт.

Полезные советы

• Если рассольник недостаточно острый, в него добавляют кипяченый процеженный огуречный рассол.

• К рассольникам с рыбными продуктами сметану подавать не обязательно.

• Соленые огурцы с тонкой кожицей и мелкими семенами можно класть в рассольник неочищенными.

• Если в суп положить вначале соленые огурцы, щавель или другие продукты, содержащие кислоту, а затем картофель, то он останется жестким.

• Перловую крупу для рассольника можно не отваривать, а пассеровать на масле. При этом вкус рассольника значительно улучшится.

• Московский рассольник обычно заправляют проваренной смесью желтков и молока (или сливок).

Рыбные супы — именуемые ухой

Возможно, в этом разделе мы встретим усмешку всех заядлых рыбаков, ибо сколько на свете рыбаков, столько же и способов готовить уху. Это объясняется, во-первых, тем, что поймалось в день приготовления. Во-вторых, что из продуктов не забыли прихватить с собой рыбаки. И в-третьих, каких продуктов они взяли с собой слишком много и когда начали их употреблять.

В нашем руководстве мы решили абстрагироваться от всех этих тонкостей и априорно предполагаем, что у наших рыбаков был разнообразный улов крупной и мелкой рыбы (и даже что его вовсе не было, и они ограничились магазинными хеками и минтаями), что они не позабыли прихватить с собой крупу, картошку и пряности, и что повар был до победного конца в состоянии держать в руках поварешку и разлить каждому по порции.

Основой всех рыбных супов является рыбный бульон, и от того, как он приготовлен, во многом зависят вкусовые достоинства супа. В старину, например, ухой называли только чистый рыбный навар (бульон). Теперь же в литературе по кулинарии можно встретить рецепты ухи с разными наполнителями. Чтобы приготовить настоящую рыбацкую уху по всем правилам старинной технологии, воспользуйтесь некоторыми рекомендациями, приведенными ниже.

Уха готовится обязательно из нескольких видов рыб, и прежде всего пресноводных — ершей, окуней, пескарей, судака, налима, сига, стерляди и др. Каждая рыба, принадлежащая тому или иному виду, обладает определенными, только ей присущими качествами. Так, ерш, окунь и сазан придают ухе клейкость (навaристость) и вкус, а пескарь, налим, сиг и стерлядь — нежность и особую сладость. Самой вкусной получается уха, приготовленная из живой или только что заколотой рыбы. Стоит рыбе полежать хотя бы несколько часов, как уха из нее ууже не получится такой вкусной.

В уху из живой рыбы для вкуса можно добавить только одну луковицу.

Если же уха варится из сонной рыбы, то в нее обязательно кладут белые коренья, специи (перец, лавровый лист), лук, зелень и несколько ломтиков лимона.

Чтобы уха получилась наваристой, рыбную мелочь закладывают в самом начале варки и варят ее 1,5–2 часа до полного разваривания, т. е. до тех пор, пока она не превратится в кашу, а затем процеживают и охлаждают. В охлажденный бульон

закладывают куски крупной рыбы, варят ее на слабом огне до готовности, а затем подают с бульоном, раскладывая в каждую суповую миску по куску рыбы.

Что касается количества рыбы, которое необходимо для приготовления наваристой и вкусной ухи, то рыбы лучше взять из расчета 1 кг на 1,0–1,5 л воды.

Чтобы уха получилась светлой и прозрачной, можно использовать рыбную икру, полученную при потрошении рыбы, или взбитые яичные белки. Для осветления 1 л бульона необходимо взять 1/3 стакана икры, растолочь ее как можно мельче, влить пол-стакана холодной воды, размешать, влить стакан процеженной горячей ухи, размешать и теплой влить в общую процеженную уху, тщательно перемешав. Уху с оттяжкой накрывают крышкой, проваривают на слабом огне 10–15 минут до тех пор, пока она не станет прозрачной, а затем процеживают через плотную салфетку и вновь доводят до кипения.

Уха ординарная

Обработанную рыбу залить холодной водой и, постепенно нагревая, довести бульон до кипения, затем удалить пену, добавить петрушку, лук и продолжать варку в течение 40–50 минут. Готовый бульон процедить и осветлить оттяжкой из икры.

Для приготовления оттяжки икру растереть в ступке, постепенно прибавляя воду (по 1–2 ложки) до тех пор, пока не получится однородная масс (икринки должны быть тщательно растерты). После этого массу развести холодной водой (0,4–0,5 л воды на 100 г икры) и добавить соль.

Приготовленную оттяжку влить в бульон, хорошо размешать, закрыть посуду крышкой, нагреть до кипения, удалить пену и продолжать варку при слабом кипении 20–30 минут. Готовый бульон снять с огня и дать ему отстояться (оттяжка оседает на дно), а затем процедить.

При изготовлении большого количества ухи оттяжку можно вводить в два приема. При варке в бульон следует добавить стебли петрушки и сельдерея, которые придают бульону (ухе) приятный аромат и красивый зеленоватый оттенок.

Уху подавать в бульонных чашках. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать расстегаи или кулебяку с вязигой или рыбным фаршем. Лучшая уха получается из мелкой рыбы — ершей и окуней.

Ерши или окуни — 150 г, икра паюсная — 8 г, петрушка — 5 г, сельдерей — 5 г, лук — 10 г.

Уха из стерлядей

Стерлядь — рыба осетровых пород, подавалась к царскому столу, сейчас доступна любому миллионеру. Жир стерляди имеет желтую окраску. Рыбу очистить, выпотрошить и хорошо промыть. Соскоблить ножом с кожи слизь, а затем для полного ее удаления протереть рыбу салфеткой. В порционную миску или сотейник налить прозрачный рыбный бульон, довести его до кипения, заложить куски стерляди, добавить перец горошком (2–3 зерна) и варить 10–15 минут (в зависимости от величины кусков рыбы). Появляющуюся на поверхности пену удалять, оставляя блестки жира.

Если на поверхности ухи недостаточно жира, последний ввести дополнительно. Для этого морковь, измельченную на терке, спассеровать на сливочном масле, процедить и влить несколько капель масла в бульон. После тепловой обработки от рыбы отделить хрящи.

Подавать уху в той же миске, в которой она варилась, или в подогретой тарелке, в которую положить кусок стерляди и налить рыбный бульон. Отдельно на розетке подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень. К ухе можно также подать расстегаи или кулебяку с вязигой.

Бульон (уха) — 400 г, стерлядь — 95 г, масло сливочное — 2 г, морковь — 5 г, лимон — 1/15 шт., перец горошком, зелень.

Уха из налимов

С налима снять кожу, отделить печень, после чего рыбу тщательно промыть, а затем нарезать на порционные куски. Сварить рыбу так же, как стерлядь. Печень сварить отдельно в подсоленной воде.

Подавать уху с куском рыбы и печени. Отдельно подать ломтик лимона и мелко нарезанную зелень. К ухе можно подать расстегаи с вязигой.

Бульон (уха) — 400 г, мясо и печень налима — 90 г, лимон — 1/15 шт., перец горошком, зелень.

Уха рыбацкая

Мелкую рыбу выпотрошить, хорошо промыть, соединить с пищевыми отходами, полученными после обработки налима, и приготовить прозрачный бульон так, как описано выше. После окончания варки бульон процедить.

В бульон заложить картофель целыми клубнями, лук

головками, куски подготовленной рыбы (судака и налима) и варить 25–30 минут, снимая появляющуюся на поверхности пену. За 10–15 минут до окончания варки добавить перец, лавровый лист и соль.

После окончания варки в бульон положить сливочное масло. Подавать уху с кусками рыбы, картофелем, луком и зеленью.

Так же можно приготовить рыбацкую уху из сома и щуки.

Бульон (уха) — 400 г, судак свежий или налим — 30 г, картофель — 150 г, лук репчатый — 20 г, масло сливочное — 5 г, перец горошком, лавровый лист, зелень.

Уха из стерляди или осетрины с шампанским

Варят уху из ершей с кореньями, процеживают и осветляют икрой.

Стерлядь или звенья осетрины нарезают кусками, вытирают насухо полотенцем, кладут в горячую прозрачную уху и варят рыбу на слабом огне до готовности (примерно 15 минут после закипания). Куски готовой стерляди или осетрины выкладывают в суповую тарелку (или миску), посыпают зеленью укропа и осторожно заливают процеженной ухой.

Шампанское подают или отдельно, или по желанию для остроты вкуса его вливают в уху. К ухе подают также очищенные от кожицы и семян лимоны и мелко нарезанный зеленый лук.

На 1 кг ершей, стерляди — 1–1,5 кг: лук репчатый — 2 шт., корни петрушки, сельдерея — по 3–4 шт., зелень — 1 пучок, икра от разделанной рыбы (ершей, окуней) — 1/2 стакана, лук (шинкованный) — 3–4 ст. ложки, лимон — 1/2 шт., шампанское — 1/2 бутылки.

Уха рыбацкая с крупой

Рыбную мелочь потрошат, промывают, опускают в холодную воду, варят в течение 1–2 часов, а затем процеживают через сито. Овощи нарезают ломтиками и пассеруют на растительном масле. В кипящий рыбный бульон засыпают перебранное и промытое пшено, проваривают его 10–15 минут, затем закладывают пассерованные овощи и доваривают уху до готовности крупы и овощей. При подаче уху посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

На 1 кг рыбной мелочи: вода — 1,5–2 л, лук репчатый — 2 шт., морковь — 1 шт., корень петрушки — 1–2 шт., пшено — 1/3 стакана, масло растительное — 1–2 ст. ложки, лавровый лист — 2 шт., черный душистый перец — 5–6 горошин, зелень укропа — 1

пучок.

Уха опеканная

Первый способ Головы, хвосты, кости от разделанной рыбы вместе с овощами варить 20–30 минут на умеренном огне. Бульон процедить и отварить в нем в течение 5 минут крупные куски филе рыбы. Затем рыбу вынуть, обмакнуть во взбитое с мукой яйцо, слегка обжарить (раньше говорили «опечь» — отсюда название «опеканная») в сковороде со сливочным маслом и вновь погрузить в кипящий рыбный бульон для доваривания на 3–5 минут.

Второй способ Рыбу, овощи, пряности положить в глиняный горшок, залить кипятком, закрыть, поставить в нагретый духовой шкаф на большой огонь на 15 минут. Когда уха начнет кипеть, вынуть ее, добавить сливочное масло, поверх вылить хорошо взбитые яйца и вновь поставить в духовой шкаф на 15 минут до полного запекания яиц.

Набор продуктов тот же, что для ухи рядовой, но дополнительно на каждые 5 порций ухи надо взять: яйцо — 1 шт., сливочное масло — 25 г, мука пшеничная — 20 г.

Уха стерляжья с печенью налима

Эту уху готовить и подавать так же, как уху из стерляди с расстегаем, но перед подачей в тарелку положить кусок печени налима, предварительно припущенной в подсоленной воде с добавлением лимонного сока.

Бульон — 400 г, стерлядь — 100 г, печень налима — 25 г, морковь — 5 г, масло сливочное — 3 г, лимон — 1/8 шт., соль, перец горошком, зелень.

Уха из осетровых рыб

Осетрину разделать на звенья, ошпарить и нарезать. Чешуйчатую рыбу разделать на филе без реберных костей и нарезать. Уху варить так же, как из стерляди.

Бульон рыбный — 400 г, рыба — 100 г, морковь — 5 г, лимон — 1/15 шт., масло сливочное — 3 г, зелень петрушки и укропа, соль, перец горошком, лавровый лист.

Суп из осетрины по-волжски

Осетровую голову разрубить на части, сложить в кастрюлю

вместе с луком, перцем и лавровым листом, залить водой и варить на слабом огне до тех пор, пока хрящи не станут мягкими. Бульон процедить через дуршлаг, хрящи и куски рыбы от головизны собрать, залить бульоном и остудить.

Бульон поставить на огонь, добавить рис и помидоры, очищенные от кожицы и порезанные на дольки, через 10 минут опустить туда же порезанную на порционные куски осетрину. Варить на небольшом огне до готовности, опустить отложенные от головизны сваренные хрящи и рыбу, заправить сметаной, растертой с желтками, посыпать рубленой зеленью.

Головизна осетровая — 1,5 кг, осетрина — 1 кг, лук репчатый — 150 г, помидоры — 300 г, перец горошком — 10 г, лавровый лист — 2 шт., зелень петрушки и укропа — по — 10 г, рис — 50 г, яйца (желток) — 2 шт., сметана — 100 г, соль по вкусу.

Уха раковая

Раков отварить, вынуть шейки, мякоть клешней. Из скорлупы (кроме основного панциря) сделать раковое масло. Для этого скорлупу подсушить, истолочь, поджарить со сливочным маслом, затем масло слить в посуду с водой, немного размешать (чтобы скорлупа осела на дно) и дать остыть.

Панцири раков обсушить, наполнить рыбным фаршем (см. «Уха с фрикадельками из рыбы»), залить ухой и варить. Туда же положить раковые шейки, раковое масло. Мякоть клешней добавить в фарш для панцирей.

Бульон рыбный — 400 г, раки — 4 шт.; для фарша: рыба — 60 г, хлеб — 25 г, сливки — 30 г, яйцо — 1/2 шт., масло сливочное — 30 г.

Уха бурлацкая

Бульон, сваренный из мелкой рыбы и пищевых отходов налима и судака, процедить, положить в него целые клубни очищенного картофеля, очищенные головки репчатого лука, петрушку и варить 20–25 минут.

За 10–15 минут до окончания варки добавить куски рыбы, перец, лавровый лист, соль, сливочное масло.

Подавать уху с кусками рыбы, картофелем, луком и зеленью.

Рыба мелкая (ерши, окуни) — 150 г, пищевые отходы налима и судака — по — 60 г, картофель — 150 г, лук репчатый — 25 г, корень петрушки — 5 г, масло сливочное — 5 г, зелень, перец черный горошком, лавровый лист, соль.

Ботвинья

Ботвинью готовят с белугой, осетриной, судаком или балыком белорыбьим и осетровым, а также консервированными крабами.

Рыбу сварить и охладить. Шпинат и щавель сварить отдельно, а затем протереть. Огурцы нарезать короткой соломкой, хрен натереть на терке, лук нашинковать. Пюре из шпината и щавеля соединить, добавлять соль, сахар, лимонную цедру и развести квасом.

При подаче ботвинью налить в миску или тарелку. Рыбу нарезать на порции, положить на блюдо, гарнировать свежими огурцами, зеленым луком, хреном, укропом. На рыбу положить раковые шейки и украсить блюдо салатом. Отдельно в салатнике подать кусочки пищевого льда.

По аналогичной технологии ботвинью можно приготовить с кальмарами, мясом криля или морским гребешком, используя необходимые для приготовления продукты из расчета на 0,2 кг отварного филе кальмаров, отварного мяса морского гребешка или варено-мороженого мяса криля.

Осетрина или севрюга — 93 г, или балык белорыбий — 30 г, или крабы — 35 г, квас хлебный — 350 г, шпинат — 70 г, щавель — 40 г, лук зеленый — 20 г, салат — 25 г, огурцы — 65 г, хрен (корень) — 15 г, раки — 1 шт., лимон (цедра) — 1/15 шт., сахар — 5 г, зелень.

Полезные советы

• Шпинат и щавель для ботвиньи припускают отдельно, а затем протирают.

• Прозрачный рыбный бульон готовят преимущественно из ершей, окуней и отходов судака.

• Рыбный бульон осветляют взбитыми с солью яичными белками.

• На рыбном бульоне не рекомендуется готовить супы с мучными и макаронными изделиями.

• При варке ухи рыбу следует класть в холодную воду, а для подачи под соусом — в кипящий отвар с кореньями, луком, лавровым листом, перцем и солью.

• Для придания рыбной ухе пикантного вкуса положите в нее свежее яблоко.

• Рыбную солянку не следует готовить из мелкой и костлявой рыбы.

Окрошки

Окрошка мясная

Охлажденное вареное мясо и очищенные от кожицы свежие огурцы нарезать мелкими кубиками или короткой соломкой (1,5–2 см). Зеленый лук тонко нашинковать и растирать с небольшим количеством соли до тех пор, пока не появится сок. Яйца сварить вкрутую, нарубить или мелко нашинковать. В сметану положить яйца, зеленый лук, горчицу, сахар, соль (по вкусу), хорошо перемешать и развести квасом. В полученную смесь добавить остальные подготовленные продукты и снова размешать.

При подаче окрошку посыпать укропом.

Если окрошку приготовляют в большом количестве, то нужно соединить все подготовленные продукты со сметаной, добавить немного квасу и хранить на льду. При подаче в тарелку положить порцию продуктов со сметаной, налить квас и посыпать укропом.

Квас хлебный — 300 г, говядина — 80 г, лук зеленый — 30 г, огурцы — 60 г, сметана — 40 г, яйца — 1/2 шт., сахар — 5 г, горчица готовая — 2 г, зелень.

Окрошка сборная мясная

Приготовить и подать эту окрошку так же, как и мясную. Телятину предварительно поджарить или сварить. Набор мясных продуктов в пределах нормы можно изменять, например включить в набор вареный свежий или соленый язык, нежирную баранину, солонину и т. п.

Окрошка овощная

Картофель вымыть и сварить в кожуре. Морковь и репу очистить и сварить отдельно. Овощи охладить и нарезать мелкими кубиками (2–2,5 см); картофель очистить от кожуры и также нарезать кубиками. Лук нашинковать и растирать с небольшим количеством соли до тех пор, пока не появится сок. В остальном окрошку приготовить так же, как мясную.

Квас хлебный — 300 г, картофель — 75 г, морковь — 20 г, редис — 20 г, лук зеленый — 30 г, огурцы — 65 г, сметана — 30 г, яйца — 1/2 шт., сахар — 5 г, горчица готовая — 2 г, зелень.

Окрошка уральская с рыбой

Рыбу отваривают, отделяют мякоть и нарезают ее мелкими кусочками. Зеленый лук растирают с солью. Квашеную капусту промывают и мелко рубят.

Белки яиц, вареный картофель и редис нарезают кубиками. Желтки яиц растирают с солью, сахаром, горчицей, перемешивают и заправляют ими квас.

Нарезанные продукты соединяют, заливают квасом, добавляют сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью укропа.

На 0,5 кг рыбы: кваса — 1,5 л, вареный картофель — 2–3 шт., редиса — 1 пучок, квашеной капусты без рассола — 1 стакан, зеленого лука — 4–5 ст. ложек, яйца вареные — 2 шт., сметана — 2–3 ст. ложки, горчица столовая — 1 ч. ложка, сахар — 1 ч. ложка, зелень укропа — 1 пучок.

Окрошка грибная

Соленые грибы помыть холодной водой, дать стечь воде. Затем грибы и свежие огурцы нарезать мелкими кубиками, измельчить зеленый лук. Морковь и картофель сварить неочищенными, охладить, очистить и нарезать кубиками.

Желтки вареных яиц растереть с готовой горчицей и небольшим количеством сметаны. Белок порубить. В свежий хлебный квас положить подготовленные продукты, заправить смесью из желтков и горчицы, добавить соль и сахар.

Перед подачей положить сметану и измельченную зелень укропа.

Хлебный квас — 1,5 л, соленые грибы — 400 г, картофель — 250 г, морковь — 50 г, зеленый лук — 100 г, огурцы свежие — 200 г, сметана — 200 г, яйца — 2 шт., столовая горчица — 20 г, сахар, соль по вкусу, зелень укропа.

Соусы и приправы к вторым блюдам

Впервые отведав обжаренный на костре кусок ископаемого мастодонта, наш дикий предок задумался (возможно, впервые в своей жизни), а чем бы еще этаким можно было бы облагородить вкус мяса? И пустился изобретать.

Соусы и явились одним из способов облагородить однообразный вкус блюда, внести в вкусовую гамму некий новый оттенок. Соусы широко известны с древнейших времен. Древние римляне в своей кулинарии активно употребляли соус «гарум», который приготовлялся из перепревшей на палящем испанском солнце мелкой рыбешки (точный рецепт его утерян). Особое развитие соусы получили во французской кулинарии.

Американцы, как всегда, нагадили в этом вопросе своей прагматичностью и повально-промышленным внедрением во всё и вся своего томатного соуса «кетчуп». С кетчупом едят и мясо, и рыбу, и птицу, и хлеб и салат… По нашему мнению, полезно перепробовать все разнообразие имеющихся сейчас готовых соусов, чтобы самому наконец остановиться на выборе своих любимых сортов. Занять место за вашим столом имеют право и китайский соевый соус, и соус с кусочками фруктов, овощей и оливок, и белый соус (к рыбе) и красный (к мясу), и майонез, который является популярнейшим у нас соусом и без коего немыслимы наши любимые салаты, и грузинские сациви и аджика, и азербайджанский гранатовый соус «наршэраб», лучше чем можно приправить осетрину, ну и традиционные наши, радующие сердца и выбивающие искры из глаз русские соусы: горчица и тертый со свеклой хрен.

И несмотря на всё многообразие готовых соусов, пользуясь нашими рецептами, вы сможете приготовить такой фирменный соус, от которого Хайнц проглотит собственный галстук, а Анкл Бенс законсервируется в своей же банке. Правильно и хорошо приготовленный соус — основной показатель мастерства повара.

Соусы на мясном бульоне

Соусы на мясном бульоне подразделяются на красные, белые и томатные.

Красные соусы приготовляют на коричневом бульоне, а белые — на бульонах, получаемых при варке костей, мяса и костей, припускании говядины, телятины, кур, индеек, предназначенных для приготовления вторых блюд.

Лучше всего приготовлять белые соусы на бульоне, сваренном из кур, цыплят, индеек, телятины, кроликов.

Красный соус основной

Сварить коричневый бульон из обжаренных мясных костей и процедить. Часть этого бульона (1/5) слить в отдельную посуду, охладить (примерно до 5 °С), всыпать просеянную, спассерованную без жира пшеничную муку (красная пассеровка) и размешать проволочным венчиком так, чтобы получилась однородная масса без комков. В остальной бульон положить пассерованный томат-пюре, пассерованные коренья и лук, нагреть до кипения, затем влить бульон, смешанный с мукой, тотчас размешать и, периодически помешивая, варить при слабом кипении в течение одного часа.

По окончании варки добавить сахар, соус подкрасить жженым сахаром и процедить; оставшиеся на сите овощи протереть и соединить с соусом.

Для приготовления жженки сахарный песок положить на сковороду, смочить водой и, помешивая деревянной лопаточкой, нагреть до образования темно-коричневой (почти черной) окраски, затем влить холодную воду (2 части воды на 1 часть сахара). Когда сахар растворится, снять с огня и процедить.

На 1 л соуса для жженки расходуется 5 г сахарного песка.

Соус используется как основа для приготовления различных производных красных соусов — с луком, грибами, вином, уксусом, горчицей и другими продуктами, приправами и специями.

Бульон коричневый — 1000 г, маргарин сливочный — 30 г, морковь — 80 г, петрушка (корень) — 20 г, лук репчатый — 40 г, мука пшеничная — 50 г, томат-пюре — 200 г, сахар — 25 г.

Красный соус простой

Горячий основной красный соус посолить, добавить молотый черный или красный перец, растертый с солью чеснок, нагреть до кипения, после чего процедить через сито. Посуду с соусом поставить на водяную баню (мармит), положить в соус сливочное масло и хорошо перемешать.

Для улучшения вкуса в соус можно добавить мясной сок (не заправленный мукой) в количестве 100 г на 1 л соуса или 20–25 г сильно концентрированного коричневого бульона (фюме), убавив при этом соответствующее количество основного красного соуса.

Соус подается к блюдам из котлетной массы, ветчине, сосискам, сарделькам, рагу, азу, мясу тушеному и запеченному.

Красный основной соус — 1000 г, масло сливочное — 70 г, чеснок — 1 шт., перец — 0,5 г

Красный соус с вином

В готовый красный соус, приготовленный, как описано в предыдущем рецепте, но без чеснока, добавить виноградное вино — мадеру, портвейн или херес.

В соус можно добавить острый соус — «Хайнц» или «Кетчуп» (30–50 г на 1 кг).

Соус подается к филе, лангету, котлетам из кур по-киевски, жареным телячьим почкам, ветчине, языку и некоторым другим мясным блюдам.

Красный соус — 1000 г, вино — 100.

Луковый соус

Лук мелко нашинковать и слегка спассеровать на сливочном маргарине так, чтобы цвет лука не изменился. В пассерованный лук влить уксус, положить перец горошком, лавровый лист и кипятить 8–10 минут. После этого влить красный основной соус, добавить сахар, соль и варить 10–15 минут. Заправить соус сливочным маслом. Этот соус можно также изготовить с добавлением отвара шампиньонов.

Соус подается к тушеному мясу, мясным биточкам и котлетам. Кроме того, под этим соусом запекается мясо.

Красный основной соус — 800 г, маргарин сливочный — 45 г, масло сливочное — 30 г, лук репчатый — 300 г, сахар — 5 г, уксус 9 %-ный — 75 г, перец горошком 0,5 г, лавровый лист 0,2 г.

Луковый соус с корнишонами (пикантный)

Мелко нарубленный репчатый лук спассеровать на сливочном маргарине до полуготовности, добавить уксус, перец горошком, лавровый лист и кипятить в течение 8–10 минут.

Полученную смесь соединить с красным основным соусом, положить соль, варить 10–15 минут при слабом кипении, после чего заправить томатным соусом, сахаром, сливочным маслом и добавить рубленые корнишоны.

Корнишоны, предварительно нарубленные, можно положить на блюдо непосредственно перед подачей.

Соус подается к филе, лангетам, биточкам и котлетам из рубленого мяса.

Красный основной соус — 800 г, маргарин сливочный — 45 г, масло сливочное — 30 г, лук репчатый — 300 г, сахар — 5 г, уксус 9 %-ный — 75 г, корнишоны — 100 г, красный соус — 50 г, перец горошком — 0,5 г, лавровый лист — 0,2 г.

Луковый соус с горчицей

В мелко нарубленный пассерованный лук добавить перец горошком, лавровый лист, красный основной соус, посолить и варить 10–15 минут. После этого заправить соус столовой горчицей, красным соусом и сливочным маслом. Готовый соус кипятить не следует, так как горчица свернется крупинками.

Соус подается к мясным биточкам и котлетам, тушеному мясу, жареной колбасе, сосискам и сарделькам.

Красный основной соус — 800 г, маргарин сливочный — 45 г, масло сливочное — 30 г, лук репчатый — 300 г, горчица столовая — 25 г, красный соус — 50 г, перец горошком 0,5 г, лавровый лист 0,2 г.

Луковый соус с грибами

В мелко нарубленный пассерованный репчатый лук добавить вареные рубленые белые грибы или шампиньоны, перец горошком, лавровый лист и все вместе пассеровать 5–6 минут. Затем влить белое вино и уварить его[6] на 1/3, после чего соединить с красным основным соусом, положить соль и варить 10–15 минут при слабом кипении. Заправить соус сливочным маслом.

Соус используется при запекании овощей, рыбы, мяса.

Красный основной соус — 800 г, маргарин сливочный — 45 г, масло сливочное — 30 г, лук репчатый — 300 г, грибы белые сушеные — 50 г или шампиньоны — 150 г, вино белое — 100 г, перец горошком — 0,5 г, лавровый лист — 0,2 г.

Соус красный с красным вином

В красный соус влить красное вино (сухое), добавить сливочное масло и нагреть до кипения. Подается соус к мясу натуральному, ветчине, языку.

Соус красный — 500 г, вино красное — 100 г, масло сливочное — 20 г.

Охотничий соус

Первый способ

В мелко нарубленный репчатый лук, спассерованный на сливочном маргарине, добавить измельченные шампиньоны или белые грибы и пассеровать в течение 5–7 минут. Затем влить белое вино, уварить его на 1/3 первоначального объема, добавить красный основной соус, пассерованный томат-пюре, сахар, соль и варить 10–15 минут. После окончания варки в соус положить измельченную зелень петрушки или укроп и листья эстрагона; заправить соус сливочным маслом.

Соус подается к жареной дичи, натуральным котлетам из телятины, баранины, котлетам и биточкам из дичи.

Красный основной соус — 750 г, маргарин сливочный — 45 г, масло сливочное — 30 г, лук репчатый — 200 г, томат-пюре — 150 г, виноградное вино — 100 г, шампиньоны — 150 г, сахар — 5 г, зелень петрушки или укропа — 10 г, эстрагон — 10 г.

Второй способ

Мелко нарубленные грибы (белые или шампиньоны) и лук слегка поджарить на сале, затем положить их в готовый красный соус и варить 15–20 минут. По окончании варки в соус влить сухое красное вино, измельченную зелень петрушки и эстрагона. Соус довести до кипения и заправить сливочным маслом.

Подается соус к жареной дичи, баранине.

Соус красный — 500 г, сало топленое — 30 г, грибы свежие — 100 г, вино сухое — 50 г, масло сливочное — 20 г, зелень петрушки и эстрагона.

Перечный соус с уксусом

Мелко нарезанные коренья и лук залить виноградным уксусом и бульоном, положить пряности — тмин, гвоздику, мускатный орех в порошке, зелень петрушки — и тушить при слабом кипении в посуде, закрытой крышкой, 20–25 минут. Когда жидкость уварится на 2/3, влить красный основной соус и варить 15–20 минут. В конце варки добавить сильно концентрированный бульон (фюме), соль, сахар. Готовый соус процедить и заправить сливочным маслом и молотым красным перцем.

Соус подается к жареному мясу, курам, цыплятам, шашлыкам.

Красный основной соус — 850 г, бульон — 100 г, сильно концентрированный бульон — 100 г, уксус виноградный 9 %-ный — 75 г, масло сливочное — 70 г, лук репчатый — 20 г, морковь — 20 г, петрушка или сельдерей — 40 г, сахар — 5 г, тмин, гвоздика, мускатный орех в порошке — по 0,1 г, перец красный — 0,5 г, зелень.

Соус с кореньями

Лук, морковь, репу, петрушку и сельдерей нарезать дольками или кубиками и спассеровать на сливочном маргарине, добавить горячий красный основной соус, вино (мадеру), перец горошком, лавровый лист, соль и варить при слабом кипении 15–20 минут. В конце варки положить зеленый горошек и стручки фасоли, нарезанные на кусочки. Соус можно готовить без вина.

Соус подается к тушеному мясу и некоторым другим блюдам.

Красный основной соус — 800 г, маргарин сливочный — 45 г, лук порей — 50 г, лук репчатый — 75 г, морковь — 100 г, петрушка и сельдерей — 30 г, репа — 40 г, вино (мадера) — 100 г, горошек зеленый консервированный — 30 г, стручки фасоли консервированные — 30 г, лавровый лист — 0,2 г, перец горошком — 0,5 г.

Соус с эстрагоном и сухим вином

Репчатый лук, морковь, петрушку, сельдерей мелко нашинковать и спассеровать на масле, затем влить белое вино и уварить вино на 1/3 первоначального объема. Эту смесь соединить с красным основным соусом и сильно концентрированным бульоном и варить 25–30 минут. Заправить соус солью, молотым перцем, процедить, добавить листики эстрагона и довести до кипения.

Соус подается к жареному мясу: натуральным котлетам из телятины, свинины, баранины, филе, лангету, курам, цыплятам и к блюдам из яиц.

Красный основной соус — 850 г, масло сливочное — 70 г, вино белое — 100 г, сильно концентрированный бульон — 100 г, лук репчатый — 40 г, морковь — 40 г, петрушка и сельдерей — 25 г, эстрагон — 40 г, перец молотый 0,1 г.

Соус с красным вином и костным мозгом

Мелко нашинковать лук, петрушку, сельдерей, измельченный черный перец и гвоздику положить в глубокий сотейник, залить красным вином, накрыть посуду крышкой и уварить вино на 2/3 первоначального объема. В подготовленную смесь влить красный основной соус, прибавить сильно концентрированный мясной бульон, мускатный орех (в порошке) и варить 15–20 минут при слабом кипении. По окончании варки соус заправить солью, красным острым перцем и процедить.

При подаче кусочки вареного костного мозга положить на филе, антрекот или бифштекс и залить их соусом; можно кусочки мозга положить непосредственно в соус.

Соус подается к лангету, филе, антрекотам, бифштексам, некоторым блюдам из овощей.

Красный основной соус — 800 г, лук репчатый — 60 г, петрушка и сельдерей — 40 г, виноградное красное вино — 100 г, сильно концентрированный бульон — 100 г, перец черный горошком — 3 г, красный острый перец — 0,01, гвоздика — 0,3, мускатный орех — 0,01 г.

Соус с красным вином и чесноком

В кастрюлю влить виноградный уксус, добавить дробленые ветчинные кости, измельченные петрушку, сельдерей, зеленый лук, чеснок, перец горошком и варить на слабом огне 15–20 минут. Затем влить горячий красный основной соус и варить до получения консистенции обыкновенных сливок. После этого соус процедить, влить красное вино, положить красный перец, соль и вскипятить еще раз. Соус подается к блюдам из дичи и домашней птицы.

Красный основной соус — 800 г, ветчинные кости — 150 г, красное вино — 100 г, уксус виноградный — 200 г, лук зеленый — 50 г, сельдерей и петрушка — 60 г, чеснок — 5 г, перец красный острый — 0,01, перец горошком — 2 г.

Кисло-сладкий соус с орехами

Чернослив сварить в воде, слить отвар, в который добавить красный основной соус, вино или уксус, перец горошком, лавровый лист и варить в течение 10–15 минут. После этого соус процедить, заправить сахаром, солью, сливочным маслом, добавить вареный чернослив без косточек, изюм, ошпаренные, очищенные от пленки и тонко нарезанные грецкие орехи и прокипятить.

При подаче блюда соус посыпать тертым хреном. Соус подается к блюдам из отварного мяса.

Красный основной соус — 750 г, масло сливочное — 50 г, чернослив — 120 г, изюм — 50 г, орехи грецкие — 50 г, красное вино — 50 или уксус 9 %-ный — 30 г, сахар — 20 г, хрен — 50 г, перец горошком — 0,5 г, лавровый лист — 0,2 г.

Соус с апельсинами

Красное вино уварить до 1/2 первоначального объема, а затем в него положить нарезанную в виде мелкой соломки цедру от апельсинов (цедру срезать тонким слоем, нашинковать тонкой соломкой и ошпарить кипятком для удаления горечи). В красный основной соус добавить вино с цедрой и варить 10–15 минут. Затем в соус налить апельсиновый сок, положить сахар, соль и заправить сливочным маслом. Перед подачей в соус добавить кусочки апельсина. Этот соус можно также приготовить из мандаринов. Соус подается к жареным уткам, тетеревам, глухарям, куропаткам и т. п. Красный основной соус — 800 г, красное вино — 100 г, апельсины — 200 г, сахар — 20 г, масло сливочное — 70.

Соус из укропа

Подсушенную муку размешать со сливочным маслом, молоком, прокипятить на умеренном огне. Перед подачей взбить полученную массу с лимонным соком и яичным желтком. Омлет с зеленью укропа 2 столовые ложки зелени укропа, 1 стакан молока, 4 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла, соль. Яйца взбить с молоком, добавить мелко нарезанную зелень укропа, посолить, перемешать, вылить на сковороду с разогретым маслом. Подавать в теплом виде.

1 столовая ложка мелко нарезанного укропа, 1 десертная ложка сливочного масла, 1 столовая ложка пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 столовые ложки сметаны, соль.

Соус чесночный со сладким перцем и желтком

Толченый чеснок соединить с молотым сладким красным перцем, солью, желтком, растительным маслом, соком лимона. Растереть до образования однородной массы. Подавать к мясным блюдам, овощным.

2 головки чеснока, 1 желток, 1/2 стакана растительного масла, 1 чайная ложка молотого сладкого красного перца, сок лимона, соль.

Соус с ветчиной, каперсами и шампиньонами

Мелко нарубленный спассерованный лук смешать с нарезанной мелкими кубиками ветчиной (без жира) и жарить, помешивая 3–5 минут. Затем добавить мелко рубленные корнишоны, каперсы, влить уксус и прокипятить. После этого влить красный основной соус, положить рубленые вареные шампиньоны, довести соус до кипения, посолить, размешать и заправить маслом.

Соус предназначается для блюд из зайца, кролика, свинины, баранины.

Красный основной соус — 750 г, свиное внутреннее сало — 40 г, масло сливочное — 30 г, ветчина (без жира) — 100 г, лук репчатый — 100 г, корнишоны — 50 г, каперсы — 30 г, шампиньоны — 75 г, уксус виноградный — 75 г, перец черный молотый — 0,1 г.

Соус с шампиньонами и помидорами

Мелко нашинкованный лук спассеровать на сливочном маргарине. Свежие очищенные шампиньоны промыть в холодной воде, нашинковать, обжарить на сливочном маргарине, после чего добавить в пассерованный лук. Затем в смесь положить нарезанные дольками помидоры, влить белое вино и тушить в посуде, закрытой крышкой, в течение 15 минут. Подготовленные продукты соединить с красным основным соусом и кипятить 5–10 минут. В готовый соус добавить соль, рубленую зелень петрушки, листики эстрагона, перемешать и заправить сливочным маслом.

Соус подается к антрекоту, филе, тушеному мясу, биточкам из мяса, а также в блюдам из баранины, телятины и домашней птицы.

Красный основной соус — 650 г, масло сливочное — 30 г, маргарин сливочный — 60 г, помидоры свежие — 100 г, лук репчатый — 300 г, шампиньоны — 100 г, белое виноградное вино — 100 г, эстрагон — 10 г, зелень петрушки.

Соус с мадерой

Первый способ В готовый красный соус добавить вино (мадеру), дать вскипеть и заправить сливочным маслом.

Второй способ Вино (мадеру) налить в сильно нагретую сковороду; после того как вино закипит, соединить с красным основным соусом и заправить сливочным маслом.

Соус подается к филе, лангетам, тушеному мясу, котлетам по-киевски, почкам телячьим жареным, а также к отварной ветчине и языку и изделиям из котлетной массы.

Красный основной соус — 1000 г, вино — 150 г, масло сливочное — 70 г.

Соус красный луковый

Лук, нарезанный кольцами, обжарить на сливочном масле, посыпать солью, сахаром, налить немного уксуса, припустить до готовности, добавить в красный соус и размешать.

Соус красный — 500 г, лук репчатый — 100 г, масло сливочное — 20 г, специи.

Соус со свежими грибами

Репчатый лук и грибы нарубить и отдельно спассеровать на сливочном масле. Пассерованные лук и грибы соединить с красным основным соусом, добавить сильно концентрированный бульон (фюме) и варить при слабом кипении 15–20 минут. Заправить соус солью, лимонной кислотой или лимонным соком, сливочным маслом, добавить мелко нарубленный чеснок и размешать.

Соус подается к мясным, рыбным и овощным блюдам.

Красный основной соус — 800 г, грибы белые или шампиньоны — 200 г, лук репчатый — 150 г, сильно концентрированный бульон — 50 г, масло сливочное — 70 г, чеснок — 2 г, лимонная кислота — 1 г.

Мятный соус

Знаменитый английский мятный соус подавали к столу у русских царей только на самых торжественных приемах. Наличие этого соуса на столе красноречиво говорило о ранге послов и оказанной им чести. Его рецептура проста, вкус зависит от пропорций продуктов. Мелко нарезать 3 столовые ложки мяты, добавить 2 столовые ложки сахара, одну столовую ложку уксуса, 3–4 столовые ложки воды. Дать постоять 2 часа. Соус подают к мясным, рыбным блюдам. Можете удивлять гостей, радовать себя и лечиться таким приятным и простым способом.

Ореховый соус русский

Орех истолочь с чесноком, добавить соль, перец, нарезать репчатый и зеленый лук, зелень петрушки. Тщательно перемешать. Развести уксусом. Подают соус как подливу к отварной стручковой фасоли. 100 г ядер грецкого ореха, 100 г лука, 50 г зелени петрушки, чеснок, уксус, соль, красный перец по вкусу.

Ореховый соус французский

Лук мелко порезать, поджарить на сливочном масле, добавить муку, залить 2/3 стакана горячего бульона и варить 10 минут, после чего процедить через редкое сито. Растереть ядра грецких орехов, по вкусу добавить чеснок, яичные желтки, соль, уксус. Все смешать. Варить, не дав закипеть. Подавать охлажденным к мясным и рыбным блюдам.

2–3 луковицы, 2 столовые ложки сливочного масла, столовая ложка муки, 2 столовые ложки размолотых орехов, 3 желтка, 2 зубочка чеснока, соль, уксус.

Белый соус (основной)

Первый способ Горячую белую пассеровку постепенно развести процеженным белым бульоном, непрерывно помешивая, чтобы не образовалось комков. Варить соус 45–50 минут при слабом кипении, часто помешивая лопаткой во избежание пригорания. Готовый соус процедить.

Соус используется для приготовления производных соусов.

Мясной бульон — 1100 г, мука — 50 г, масло сливочное.

Второй способ Измельченные ароматические коренья обжарить с маслом на сковороде или в котелке, насыпать пшеничную муку и, помешивая, нагреть до желтоватого цвета. Затем постепенно залить бульоном, посыпать перцем и кипятить 15–20 минут. Процедить, добавить соль, лимонную кислоту или лимонный сок, сливочное масло и прогреть.

Подают соус к отварной телятине, птице.

Бульон мясной — 500 г, мука пшеничная — 20 г, масло сливочное — 40 г, лук репчатый — 20 г.

Соус белый с яйцом

В белый соус добавить яичные желтки, взбитые со сметаной, размешать и нагреть до 70–8 ˚С((не кипятить).

Этот соус можно заправить лимонной кислотой, сухим белым вином и сливочным маслом.

Соус подают к отварной птице, телятине, паровым котлетам.

Соус белый — 500 г, желтки — 4 шт., сметана — 100 г.

Паровой соус

В белый соус добавить мелко нарезанную петрушку, сельдерей, репчатый лук, спассерованный на масле, и варить 10–20 минут. После этого добавить лимонный сок или лимонную кислоту, соль, молотый перец (лучше белого цвета), процедить и заправить сливочным маслом.

Для улучшения вкуса в соус во время его варки можно добавить сухое белое вино (100 г), свежие шампиньоны (50 г) или отвар из них.

Соус этот подается к вареным и припущенным мясным блюдам — курам, цыплятам, телятине, котлетам из телятины, кур, дичи и т. п.

Белый соус — 900 г, масло сливочное — 100 г, вино сухое белое — 100 г, лук — 40 г, петрушка (корень) — 30 г, сельдерей — 30 г, лимонная кислота — 1 г, перец молотый — 1 г.

Соус острый с эстрагоном

Мелко нашинкованные лук и петрушку, крупно раздробленный перец горошком, стебли эстрагона залить уксусом и варить в посуде, закрытой крышкой, 8–10 минут. После этого влить белый соус и продолжать варку еще 5–10 минут. Затем соус охладить до 70 °С, добавить яичные желтки, предварительно проваренные с маслом, так же, как и для яично-масляного соуса (голландского) с лимонным соком, размешать, посолить и процедить.

Соус подается к мясным жареным блюдам, а также жареным телячьим почкам.

Белый соус — 800 г, уксус 9 %-ный — 100 г, яйца (желтки) — 4 шт., масло сливочное — 140 г, эстрагон — 20 г, лук репчатый — 50 г, петрушка — 20 г, перец горошком — 1 г

Соус рыбный бархатистый

Муку поджарить на сливочном масле до золотистого цвета. Тонкой струйкой влить рыбный бульон и, непрерывно помешивая, довести до кипения. Варить 20 минут. Снять с огня, посолить, добавить лимонную кислоту и взбитые сливки.

Масло сливочное — 150 г, мука пшеничная — 50 г, бульон рыбный — 500 г, сливки — 150 г, лимонная кислота, соль по вкусу.

Соус «Белое вино»

Петрушку (корень) и репчатый лук мелко нарезать, спассеровать, положить в белый рыбный соус и варить при слабом кипении 30–35 минут.

Перед окончанием варки в соус добавить вскипяченное белое виноградное вино (лучше рислинг); затем, прекратив нагревание, охладить соус до 70 °С, добавить сырые яичные желтки, предварительно проваренные с кусочками сливочного масла; при этом соус надо непрерывно помешивать, чтобы желтки не свернулись. Одновременно в соус положить соль, молотый перец, лимонный сок или лимонную кислоту. После этого соус процедить.

Соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Белый соус — 900 г, масло сливочное — 100 г, лук репчатый — 40 г, петрушка — 30 г, яйца (желтки) — 4 шт., вино виноградное белое — 100 г, кислота лимонная — 1 г, перец молотый 0,2 г.

Соус по-матросски

Коренья и репчатый лук, нарезанный соломкой, пассеровать на сливочном масле до тех пор, пока овощи не сделаются мягкими. Затем соединить с томатным соусом, отваром от шампиньонов и варить в течение 15–20 минут.

Готовый соус процедить, протереть овощи и добавить вареные белые грибы или шампиньоны, нарезанные ломтиками, лук саженец, спассерованный на сливочном масле, и довести до кипения. После этого в соус добавить вино, протертые анчоусы, масло и размешать.

Соус подается к припущенным и вареным рыбным блюдам.

Бульон рыбный — 800 г, мука — 40 г, масло сливочное — 100 г, морковь — 32 г, лук репчатый — 34 г, петрушка — 19 г, томат-пюре — 320 г, анчоусы — 100 г, вино белое — 100 г, грибы белые или шампиньоны — 100 г, лук-севок — 100 г.

Томатный рыбный соус

В белый рыбный соус положить томат-пюре, спассерованный с кореньями и луком, лавровый лист, перец горошком и варить при слабом кипении 25–30 минут, периодически помешивая.

По окончании варки в соус добавить соль, сахар, молотый красный перец, лимонный сок или лимонную кислоту, после чего соус процедить.

Соус используется для приготовления томатных соусов с вином, овощами, грибами и др.

Белый соус — 500 г, сливочное масло — 25 г, томат-пюре — 500 г, лук репчатый — 40 г, морковь — 40 г, петрушка — 30 г, лимонная кислота — 0,5 г, сахар — 10 г, молотый красный перец — 1 г, лавровый лист — 0,2 г, перец горошком — 0,5 г.

Томатный соус из свежих помидоров

Помидоры свежие перебрать, удалить плодоножки, вымыть в холодной воде, нарезать на дольки и припустить в собственном соку, протереть через сито, уварить до консистенции густых сливок, заправить сливочным маслом, солью и молотым перцем. После заправки соус кипятить нельзя.

Соус подается к мясным жареным блюдам и используется для заправки макарон и рассыпчатого риса.

Помидоры — 1500 г, масло сливочное — 300 г, перец молотый — 1 г.

Томатный соус русский

В томатный рыбный соус положить гарнир: морковь, петрушку, соленые огурцы, вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы, оливки, каперсы.

Морковь и петрушку нарезать мелкими брусочками и припустить. Соленые огурцы очистить от кожицы и семян, нарезать ромбиками и отварить. Вареные хрящи осетровых рыб, белые свежие грибы нарезать ломтиками. Если используют маринованные грибы, то их после нарезки нужно залить горячей водой и кипятить в течение 5–6 минут для удаления излишней кислотности. Оливки перебрать и вырезать косточки. Каперсы отделить от рассола, удалить плодоножки.

Подготовленный гарнир смешать, хранить в холодном и по мере спроса прогревать в горячем подсоленном бульоне, а при подаче соединить с соусом. Соус подается к припущенной и вареной рыбе.

Томатный соус — 700 г, масло сливочное — 70 г, морковь — 60 г, петрушка — 40 г, грибы белые — 75 г, соленые огурцы — 50 г, оливки — 60 г, каперсы — 30 г, хрящи — 75 г.

Соус чесночно-томатный

В томатное пюре добавляют измельченный чеснок, растертый с солью, сахаром и растительным маслом, мелко нарезанную зелень и заправляют соком лимона.

Зелень петрушки или укропа, сахар, соль добавляют по вкусу.

Томат-пюре — 100 г, чеснок — 5 долек, масло растительное — 20 г, лимон — 20 г, зелень петрушки или укропа, сахар, соль.

Соус томатный (холодный)

Лук мелко рубят, обжаривают на растительном масле, в конце жарки добавляют томатное пюре и жарят до окрашивания жира, а затем добавляют муку, перемешивают и прогревают 5–7 минут.

К обжаренным продуктам добавляют бульон, соль, сахар.

Соус проваривают 10–15 минут, заправляют перцем, мелко нарубленным чесноком и охлаждают.

Бульон — 200 г, томат-пюре — 100 г, лук репчатый — 50 г, масло растительное — 50 г, чеснок — 3 дольки, мука — 20 г, соль, черный молотый перец и сахар — по вкусу.

Соус из зелёного горошка

Разварить горошек, остудить, переложить в кастрюлю, добавить 1 ложку сливочного масла на каждые 400 г) горошка по 2 куска сахара и зелёного укропа. Долить бульон, стушить на малом огне.

Соус из каштанов с красным вином

Сложить 400 гварёных, очищенных каштанов в кастрюлю, добавить 50 г сливочного масла, соли, 1 стакан мясного бульона, 1/2 стакана красного вина, 50 г сахара, варить их докрасна. Сделать на блюде рамку из теста, с внешней стороны ножом нарезать зубчики, обмазать желтком, поставить в духовку на 5–10 мин., пока не подрумянятся. Разложить в рамке каштаны рядами, полукругом, рогом изобилия, кругом и облить соусом из красного вина. Перед блюдом можно выпивать 50 мл отвара из соцветий каштана конского.

Соус из молодой крапивы

2–2,5 кг крапивы, кипятят в подсоленной воде с содой, измельчают. Затем масса засыпается в кастрюльку, посыпается сахаром, добавляется 1 ложка сливочного масла и варится до горячего состояния (+ 65–75 градусов Цельсия).

В соус вносят соус Бешамель и 1/2 стакана густых сливок. Подсолить, подсахарить по вкусу, подогреть. Подаётся этот соус к котлетам, жареной печёнке, ветчине, жареным мазгам, солонине, измельчённым вареным яйцам.

Соус из щавеля

Сварить и протереть сквозь сито 1,2–2,4 кг щавеля. Влить в массу 2 чайных ложки мучной поджарки, 1 стакан сметаны, всыпать чайную ложку соли, ложку сахара, размешать. Подогреть до + 65–80 градусов Цельсия.

Соус подаётся с крутонами, котлетами, яйцами, омлетом, жареной печёнкой, мозгами, солониной и ветчиной.

Соус из брюквы с малагой 6–8 шт. брюкв 1 раз вскипятить в посоленной воде, разрезать на 3–4 части, переложить в кастрюльку. добавить ложку масла, растёртую с 1/2 ложки муки, влить 2 стакана бульона и 1 стакан малаги, положить 1 ложку сахара, кипятить на большом огне, пока соус не уварится до густоты.

Соус из шампиньонов с вином и сливками Нарезать кружочками 200 г шампиньонов, положить их в кастрюльку на сливочное масло, выжать сок из 1 лимона, подлить 2–3 ложки мясо-грибного бульона, тушить до мягкости.

В другой кастрюльке вскипятить 50 г масла с 1/2 ложкой муки, влить грибной соус, 1–2 рюмки белого вина (кто хочет 1/2 стакана сливок), вскипятить и всыпать шампиньоны. Снять с огня, слить в кастрюльку жидкость, добавить 2 желтка, по 1/2 чайной ложки соли и сахара, перемешать, нагреть до + 70–75 градусов Цельсия, перелить на шампиньоны. Подают соус к отварным: цыплятам, телячьим ножкам, голове, телячьей грудинке.

Грибной соус

Горячую белую пассеровку развести грибным бульоном, хорошо размешать, посолить, кипятить 7–10 минут, после чего добавить вареные мелко нарубленные или нашинкованные грибы и пассерованный лук.

Соус подается к блюдам из картофеля.

Грибы сушеные — 50 г, мука — 38 г, масло подсолнечное или топленое — 100 г, лук — 300 г.

Грибной соус с луком и томатом

Готовый грибной соус соединить с пассерованным томатом-пюре, добавить перец горошком, лавровый лист и варить 10–15 минут.

Соус подается к картофельным и крупяным котлетам, биточкам, крокетам, картофельному рулету.

Грибной соус — 850 г, томат-пюре — 140 г, масло подсолнечное или сливочное — 30 г, перец горшком — 0,5 г, лавровый лист — 0,2 г.

Грибной соус кисло-сладкий

В грибной соус добавить перебранный и хорошо промытый изюм, чернослив без косточек, сахар, пассерованное томат-пюре, уксус и кипятить 10–15 минут. В этот соус уксуса можно не добавлять.

Соус подается к котлетам, биточкам, крокетам из картофеля, а также из круп.

Грибной соус — 800 г, чернослив — 50 г, изюм — 20 г, сахар — 15 г, томат-пюре — 110 г, уксус 9 %-ный — 10 г.

Сметанный соус

В сметану, нагретую до кипения, добавить белую пассеровку (без жира), тщательно размешать, положить соль и перец молотый. Готовый соус процедить.

Соус подается к мясным, овощным, рыбным блюдам и горячим закускам. Сметанный соус используется также при изготовлении сметанных соусов с различными наполнителями.

Сметана — 1000 г, мука — 50 г, масло сливочное — 50 г, перец молотый — 0,25 г.

Сметанный соус на белом соусе

В белый соус, приготовленный на мясном или рыбном бульоне, влить сметану (норма сметаны может колебаться в пределах от 150 до 500 г на 1 кг соуса, в соответствии с этим будет изменяться и норма бульона), добавить соль, молотый перец, прокипятить и процедить.

Соус подается к мясным, овощным, рыбным блюдам; используется для приготовления производных соусов.

Белый бульон — 750 г, мука — 50 г, масло сливочное — 50 г, сметана — 250 г, перец молотый 0,25 г.

Сметанный соус с луком

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на масле до готовности, соединить с горячим сметанным соусом и варить 5–7 минут. Затем добавить соль, красный соус и размешать.

Соус подается к лангету, изделиям из котлетной массы и др.

Сметанный соус — 800 г, лук репчатый — 300 г, масло сливочное — 30 г, красный соус — 40 г.

Сметанный соус с томатом и луком

Репчатый лук мелко нарубить, спассеровать на масле до полуготовности, добавить томат-пюре, соль и продолжать пассеровать в течение 5–7 минут. После этого смесь соединить со сметанным соусом и варить при слабом кипении в течение 10–15 минут.

Соус подается к тефтелям, голубцам, фаршированной капусте и другим блюдам.

Сметанный соус — 750 г, лук репчатый — 300 г, масло

сливочное — 30 г, томат-пюре — 100 г.

Сметанный соус с хреном

В натертый хрен, слегка спассерованный на масле, так, чтобы цвет его не изменился, положить перец горошком, лавровый лист, влить уксус и прокипятить. После этого смесь соединить со сметанным горячим соусом, посолить и варить 5–7 минут.

Соус подается к вареному мясу, солонине, языку, а также используется при запекании мяса.

Сметанный соус — 800 г, масло сливочное — 20 г, уксус 9 %-ный — 75 г, хрен (корень) — 200 г, перец горошком — 1 шт., лавровый лист — 0,5 г.

Сметанный соус с паприкой

В сметанный соус положить спассерованный томат-пюре, добавить соль, паприку и кипятить 5–7 минут. После окончания варки соус процедить.

Соус используется при изготовлении говядины, баранины, телятины и домашней птицы.

Сметанный соус — 900 г, томат-пюре — 100 г, масло сливочное — 50 г, паприка — 10 г.

Сметанный соус для фруктовых салатов

Этим соусом заправляют только охлажденные продукты. Он подается к салатам из апельсинов, мандаринов, дыни, арбуза с фруктами.

Ягоды после удаления плодоножек промыть в холодной воде и выложить на решето или в дуршлаг для того, чтобы стекла вода, затем протереть через частое сито. С лимона и апельсина срезать кожицу (цедру). Сок отжать, а цедру мелко нашинковать, ошпарить и охладить.

Полученные соки (ягодный, лимонный и апельсинный) и цедру соединить со сметаной, добавить сахар, толченую корицу, ликер и хорошо перемешать.

Сметана — 800 г, ягоды (малина или клубника) — 100 г, апельсины — 2 шт., лимон — 1 шт., ликер — 40 г, сахар — 80 г, корица — 1 г.

Сметанный соус для овощных салатов

Этот соус подается к салатам из овощей, фруктов, цветной

капусты, грибов с овощами и т. п.

Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец и хорошо размешать лопаткой. Полученную смесь соединить со сметаной перед подачей.

Сметана — 800 г, уксус 3 %-ный — 150 г, сахар — 80 г, перец молотый — 0,8 г.

Соус сметанный острый

Уксус влить в посуду, добавить сахар, соль, молотый перец и хорошо перемешать деревянной ложкой. Полученную смесь соединить со сметаной и протертыми белками сваренных яиц. Хорошо взбить и заправить соком из свежих овощей, фруктов. Соль добавляют по вкусу.

Уксус можно заменить мелко нарубленными каперсами.

Сметана — 200 г, уксус — 50 г, сахар — 10 г, яйца — 2 шт.

Соус сметанный с хреном и яблоками

Корень хрена обмыть, очистить от кожицы, натереть на мелкую терку.

Яблоки обмыть, обсушить, очистить от кожицы, удалить сердцевину, натереть, смешать с хреном и сметаной. Добавить соль, сахар, лимонный сок или очищенный от корки мелко нарезанный лимон, тщательно взбить. Лимон можно заменить лимонной кислотой. Соль, сахар по вкусу.

Сметана — 200 г, хрен — 50 г, яблоки — 50 г, лимон — 50 г.

Соус сметанный с луком

Нарезанный кольцами лук обжарить на сливочном масле и смешать со сметанным соусом. Для остроты можно добавить ложку соуса «Южный». Подают к изделиям из рубленой говядины.

Соус сливочный — 500 г, лук репчатый — 30 г, масло сливочное — 25 г.

Соус сметанный с томатом

Мелко нарезанный лук поджарить с томатом-пюре на сливочном масле, добавить сметанный соус и прокипятить 5 минут, после чего процедить.

Подается к жареным мясным, рыбным и овощным блюдам.

Соус сметанный — 500 г, лук репчатый — 30 г, масло сливочное — 30 г, томат-пюре — 50 г.

Соус сметанный с хреном

Мелко натертый хрен слегка поджарить на сливочном масле, добавить уксус, перец, лавровый лист, соль, сахар и припустить 5 минут. Затемдобавить сметанный соус и прокипятить.

Подают соус с отварной говядиной, бараниной, козлятиной.

Соус сметанный — 500 г, хрен — 100 г, масло сливочное — 30 г, сахар — 10 г, специи.

Молочный соус (основной)

Его можно приготовить трех различных степеней густоты. Белую горячую пассеровку развести горячим молоком, непрерывно помешивая веселкой, положить соль и кипятить 5–7 минут. В соус средней густоты можно добавить сырые яичные желтки (3–4 шт. на 1 кг соуса), а в жидкий соус кроме соли положить сахар.

Соус густой используют как начинку для фаршированных котлет из филе кур или дичи, крокетов и т. п.; соус средней густоты употребляют для запекания овощей, мяса и рыбы; жидкий соус подают к горячим овощным и крупяным блюдам.

Если соус подается к крупяным или творожным блюдам, в него можно добавить ванилин.

Для густого соуса: молоко — 900 г, мука — 120 г, масло сливочное — 120;

для соуса средней густоты:

молоко — 1000 г, мука — 90 г, масло сливочное — 90 г; для жидкого соуса: молоко — 1000 г, мука — 50 г, масло сливочное — 50 г, сахар — 10 г.

Соус из уксуса, зелени и яиц на сливках

Яйца варят вкрутую, охлаждают и отделяют белки от желтков. Желтки разминают ложкой, смешивают с горчицей, уксусом, солью и сахаром, вводят во взбитые сливки вместе с мелко нарезанной зеленью, нарубленным белком яйца и перемешивают.

Сливки — 200 г, горчица — 20 г, уксус 3 %-ный — 10 г, сахар — 10 г, соль — 5 г, зелень укропа или петрушки.

Молочный соус сладкий

Приготавливают этот соус так же, как соус молочный жидкий (64), но добавляют в него больше сахара и ванилина, предварительно растворенного в небольшом количестве горячей воды.

Молоко — 1000 г, мука — 40 г, масло сливочное — 40 г, сахар — 120 г, ванилин — 0,1 г.

Молочный соус с луком

Первый способ

Мелко нашинкованный репчатый лук спассеровать на масле так, чтобы цвет его не изменился. Затем в пассерованный лук налить небольшое количество бульона и припустить до готовности в посуде, закрытой крышкой.

Бульон с луком соединить с молочным соусом средней густоты (64) и варить 5–7 минут, после чего положить соль, красный острый перец.

Заправленный соус размешать, протереть и прогреть с добавлением горячего молока.

Соус подается к жареной баранине, котлетам и т. п.

Молоко — 800 г, бульон мясной — 150 г, мука — 40 г, масло сливочное — 40 г, лук репчатый — 250 г, перец красный острый 0,01 г.

Второй способ

Репчатый лук, крупно нарезанный, сварить в молоке. Затем лук вынуть из отвара и изрубить; приготовить белую пассеровку из муки и масла, развести молочным отваром и влить бульон, добавить перец, соль, мускатный орех, размешать и варить в течение 5–7 минут, после чего процедить через частое сито. В процеженный соус положить рубленый лук и дать вскипеть.

Соус подается к жареному кролику, отварной домашней птице, отварному мясу и т. п.

Молоко — 600 г, бульон мясной — 300 г, мука — 40 г, масло сливочное — 40 г, лук репчатый — 200 г, мускатный орех 0,2, перец красный острый 0,01 г или молотый белый 0,1 г.

Молочный соус с сыром

Густой молочный соус (64) развести бульоном. Положить в соус тертый сыр (советский, швейцарский и т. п.) и тщательно перемешать.

Заправить сливочным маслом, солью и красным перцем.

Молочный соус — 650 г, бульон — 250 г, сыр — 100 г, масло сливочное — 50 г, перец красный — 0,01 г.

Молочный соус с раковым маслом

В молочный соус постепенно вливать рыбный бульон,

сваренный с трюфелями, и нагревать до кипения, помешивая лопаткой; через 5–7 минут влить вскипяченные сливки, положить соль, красный острый перец и размешать. Соус процедить через частое сито или марлю, заправить раковым маслом (88) и лимонным соком или лимонной кислотой.

Этот соус можно готовить без трюфелей.

Соус подается к отварным и припущенным рыбным блюдам.

Молочный соус — 300 г, бульон рыбный — 500 г, сливки — 150 г, масло раковое — 100 г, трюфели — 150 г, перец красный острый — 0,1, лимон — 1 шт.

Молочный соус с мадерой

Сырые яичные желтки смешать с холодным молоком или сливками и нагреть на плите или водяной бане, непрерывно помешивая венчиком, не доводя смесь до кипения. Когда масса загустеет, снять ее с огня, добавить сильно концентрированный бульон, прокипяченную мадеру, заправить солью и красным перцем. Затем соус процедить через салфетку, прогреть, помешивая, и заправить сливочным маслом.

Соус подается к дичи, домашней птице, раковым шейкам.

Сливки или молоко — 700 г, яйца (желтки) — 7 шт., масло сливочное — 100 г, бульон (фюме) — 150 г, мадера — 100 г, красный перец — 1 г.

Яично-масляный (голландский) соус с лимонным соком

Первый способ

В глубокий сотейник влить сырые яичные желтки и холодную воду, добавить нарезанное кусочками сливочное масло и варить при непрерывном помешивании лопаткой или венчиком.

Как только смесь слегка загустеет, нагревание прекратить и заправить соус солью и лимонным соком или лимонной кислотой.

Второй способ

Яичные желтки проварить с водой, как описано выше, но без масла. Когда образуется сметанообразная масса, нагрев прекратить и, непрерывно помешивая массу, вливать в нее тонкой струйкой растопленное сливочное масло без сыворотки. Заправить соус солью и лимонным соком.

Соус можно использовать для приготовления производных соусов; его можно подать к цветной капусте, спарже, земляной груше, артишокам.

Масло сливочное — 800 г, вода — 100 г, яйца (желтки) — 12 шт., лимон — 2 шт. или лимонная кислота — 2 г.

Яично-масляный (голландский) соус с белым соусом

В белый соус, приготовленный на мясном бульоне, добавить яично-масляный (голландский) соус с лимонным соком, соль, лимонную кислоту, хорошо перемешать лопаткой или веселкой и процедить.

Соус подается к вареным овощным и рыбным блюдам; используется также при изготовлении производственных соусов.

Яично-масляный (голландский) соус с лимонным соком — 800 г, белый соус — 200 г, лимонная кислота — 1 г или лимон — 1 шт.

Горчичный соус

В яично-масляный (голландский) соус добавить готовую столовую горчицу и хорошо размешать.

Соус подается к жареной рыбе осетровых пород.

Яично-масляный (голландский) соус — 1000 г, горчица — 50 г.

Раковый соус

Сырые яичные желтки и кусочки сливочного и ракового масла проварить на водяной бане (мармите) при температуре воды не выше 8 °С(до загустения, непрерывно размешивая, затем добавить лимонный сок или лимонную кислоту, перемешать; готовый соус процедить.

Соус подается к отварным припущенным рыбным блюдам.

Масло сливочное — 450 г, масло раковое — 150 г, яйца (желтки) — 12 шт., лимон — 2 шт.

Польский соус

В растопленное сливочное масло добавить мелко нарезанные или рубленые вареные яйца, соль (если масло несоленое), лимонную кислоту или лимонный сок, мелко нарезанную зелень петрушки и перемешать.

Соус подается к блюдам из отварной рыбы.

Масло сливочное — 700 г, яйца — 340 г (8 шт.), зелень петрушки — 20 г, лимонная кислота — 2 г

Сухарный соус

Сливочное масло растопить, отделить от отстоя, процедить, добавить поджаренные молотые сухари, лимонную кислоту или лимонный сок, соль и размешать.

Соус подается к вареным овощам, цветной, брюссельской, белокочанной капусте, спарже, артишокам и т. п.

Масло сливочное — 900 г, сухари пшеничные — 200 г, лимонная кислота — 2 г.

Апельсиновый соус

В яично-масляный (голландский) соус влить слегка подогретый сок апельсина, одновременно положить натертую цедру апельсина, соль, молотый перец и осторожно перемешать. Соус предназначается для овощных блюд.

Яично-масляный соус — 1000 г, апельсины — 2 шт., перец

молотый белый — 0,1 г.

Соус каперсовый

В яично-масляный (голландский) соус положить прогретые каперсы в целом виде. Соус подается к вареным и жареным рыбным блюдам.

Яично-масляный (голландский) соус — 1000 г, каперсы (без рассола) — 200 г.

Слово о хрене

Мы систематически указываем, что хрен надо измельчать на терке. Нам могут указать, что со времен княгини Молоховец прошло достаточно времени, и человечество изобрело предостаточно машин для измельчения овощей. В частности среди полезных советов появились и такие, которые рекомендуют прилаживать к мясорубке полиэтиленовый пакетик при помощи резинки, обосновывая свой совет тем, что при таком способе хрен не дает острого запаха, способного вызвать слезоотделение. Хотим замолвить слово за старый бабушкин способ тереть хрен на обычной мелкой терке вручную. В отличие от пропущенного сквозь мясорубки и овощерезки, вручную натертый хрен обладает и тонким вкусом, и приятным ароматом, и быстрее готовится, и нежнее на языке, не говоря уже о большей стойкости в хранении. Помучайтесь минут 5–10 и вы полностью убедитесь в справедливости наших рекомендаций.

При этом надо стараться покупать на рынке наиболее толстые корни (как вполне созревшие и обладающие полным вкусом), свежие, сочные, не гнилые, не сухие и не вялые — только тогда этот продукт сможет порадовать вас за столом.

Хрен с уксусом

Очищенный промытый хрен измельчить на терке.

Затем слегка порубить хрен ножом, положить в посуду, залить кипятком, закрыть посуду крышкой. Когда хрен остынет, добавить уксус, соль, сахар и размешать.

Соус подается к холодным и горячим мясным и рыбным блюдам.

Хрен (корень) — 300 г, уксус 9 %-ный — 250 г, вода — 450 г, сахар — 20 г, соль — 20 г.

Хрен с уксусом и свеклой

Натертый хрен соединяют с уксусом, солью, сахаром, в конце вливают свекольный сок (сырую свеклу натирают на мелкой терке и отжимают через марлю) или добавляют натертую вареную свеклу и размешивают.

Хрен — 200 г, уксус 3 %-ный — 100 г, сок свекольный или свекла отварная — 50 г, соль, сахар по вкусу.

Горчица русская

В воду кладут специи, доводят до кипения, проваривают 5–8 минут, после чего охлаждают, процеживают, добавляют уксус.

Горчицу просеивают через сито и, помешивая, заваривают кипятком для получения густой однородной массы. Полученную массу заливают кипятком, покрывая ее на 2–3 см, и выдерживают 10–12 часов в темном прохладном месте. Затем воду сливают, горчицу хорошо размешивают, добавляют в несколько приемов растительное масло, сахарный песок, вливают смешанный с уксусом маринад, хорошо перемешивают до получения однородной массы и перекладывают в керамическую, эмалированную или стеклянную посуду, закрывают крышкой и выдерживают горчицу 24 часа.

Готовую горчицу хранят в посуде с плотно закрытой крышкой в темном прохладном месте, используют как самостоятельную приправу для многих холодных блюд и закусок, кроме того, она входит в состав некоторых соусов и заправок для холодных блюд.

Порошок горчицы — 280 г, растительное масло — 100 г, 9 %-ный уксус — 200 г, 5 сахар — 125 г, вода (для заваривания горчицы) — 175 г, вода (для приготовления маринада) — 175 г, перец душистый — 0,1 г, корица — 0,3 г, гвоздика — 0,3 г, перец горький — 0,35 г, лавровый лист — 1 шт.

Майонезы

Вряд ли кто-либо может себе представить повседневный или праздничный стол без этого соуса. Этот уникальный, многогранный соус используется для изготовления некоторых холодных блюд, производных соусов, заправок для салатов. И несмотря на то, что он довольно широко представлен в наших магазинах, вполне может оказаться, что в час «Ч» его не оказалось у вас в холодильнике, в магазинах его к празднику расхватали, а у импортного майонеза вкус явно не тот.

Приводим классический рецепт изготовления этого соуса по старинным проверенным русским рецептам.

Майонез Классический «Провансаль»

Вначале отделим желтки от белков. Расколите яйцо и переверните вниз тупой частью, одновременно сняв верхушку. Желток останется на донышке, а белок стечет сам. На всякий случай напомним, что операцию эту надо делать над миской. Затем перельем желток в острую часть. И вновь остатки белка стекут. В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от белков, добавить горчицу, соль и хорошо размешать лопаткой. Затем при непрерывном взбивании влить масло вначале по одной, а затем по 2–3 столовой ложки.

Масло должно иметь температуру 12–16 °С. При такой температуре растительное масло лучше эмульгируется, то есть, разбивается на мелкие шарики, которые распределяются в яичном желтке, не соединяясь между собой.

Каждую новую порцию масла вливать после того, как закончилось эмульгирование предыдущей порции. Когда все масло будет проэмульгировано, получается густой соус, который держится хорошо на лопатке.

В приготовленный соус влить уксус, добавить сахар, хорошо размешать; уксус можно заменить лимонной кислотой или лимонным соком; после введения уксуса соус становится несколько жиже и белее.

При неправильном изготовлении или длительном хранении соуса эмульсия может разрушиться: шарики масла соединятся между собой, вследствие чего масло частично выделится на поверхность, нарушая однородность соуса, произойдет так называемое отмасливание соуса. Чтобы восстановить однородность соуса, необходимо снова разбить масло на мельчайшие шарики. Для этого желток яйца выпустить в

отдельную посуду и понемногу добавлять отмаслившийся соус, все время взбивая смесь, т. е. повторяя ту же операцию, что и вначале, при изготовлении соуса.

Для получения более устойчивой эмульсии майонез следует изготовлять в миксере. При этом масло разбивается на более мелкие шарики, что затрудняет их соединение и повышает устойчивость эмульсии.

Соус-майонез и его производные хранят в фарфоровой или эмалированной посуде.

Масло оливковое (или подсолнечное рафинированное) — 750 г, яйца (желтки) — 90 г (6 шт.), горчица готовая — 25 г, уксус 3 %-ный — 150 г, сахар — 20 г.

Майонез со сметаной

Приготовить майонез, как описано выше, затем добавить в него густую сметану, сахар, соль, перец и хорошо перемешать.

Соус подается к холодным блюдам из мяса, рыбы, используется для заправки салатов и т. п.

Масло подсолнечное — 560 г, сметана — 350 г, яйца (желтки) — 68 г (4–1/2 шт.), горчица столовая — 25 г, сахар — 15 г, перец молотый — 1 г.

Майонез с белым соусом

Приготовить майонез Классический, затем соединить его с охлажденным белым соусом, приготовленным на мясном или рыбном бульоне; готовый соус хорошо размешать.

Назначение соуса то же, что и майонеза со сметаной.

Соус-майонез — 750 г, белый соус — 250 г.

Майонез с зеленью

Шпинат, зелень петрушки, укроп и эстрагон припустить в закрытой посуде при сильном кипении. Готовую зелень охладить, протереть через сито, соединить с соусом «майонез», добавить кетчуп, сахар, горчицу столовую, соль, после чего все это хорошо перемешать.

Соус подается к холодным мясным и рыбным блюдам, а также к горячим рыбным блюдам.

Масло подсолнечное — 750 г, яйца (желтки) — 90 (6 шт.), уксус 3 %-ный — 120 г, кетчуп — 40 г, шпинат (пюре) — 100 г, эстрагон — 35 г, зелень петрушки — 15 г, укроп — 10 г, горчица столовая — 20 г, сахар — 15 г.

Коричневый соус (шофруа)

В красный основной соус влить отвар от шампиньонов и, помешивая лопаткой, дать прокипеть 15–20 минут. Затем добавить сильно концентрированный бульон (фюме), мясное желе, мадеру, соль и, помешивая, варить до получения клейкой консистенции; при кипении нужно удалять пену. Готовый соус процедить через частое сито.

Соус используется для заливания изделий из дичи.

Красный соус основной — 700 г, отвар шампиньонов — 50 г, бульон (фюме) — 100 г, желе мясное — 200 г, мадера — 50 г.

Белый соус (шофруа)

В белый соус добавить сливки, белое виноградное вино; в остальном приготовить соус, как описано выше.

Соус используется для заливания курицы, цыплят, индейки, рыбы и т. п.

Соус белый — 700 г, вино белое — 100 г, желе — 200 г, сливки — 150 г.

Брусничный соус

Этот соус подается к жареной индейке, курам, цыплятам, дичи, блюдам из мяса диких животных.

Промытую бруснику залить холодной водой и сварить до мягкости, после чего отвар слить, а бруснику протереть через сито. Брусничное пюре развести отваром, положить сахар, корицу, влить вино и дать прокипеть 5–7 минут, а затем влить разведенный холодным отваром картофельный крахмал и довести до кипения.

Брусника — 500 г, вода — 1000 г, сахар — 250 г, картофельный крахмал — 10 г, вино (рислинг) — 100 г, корица — 0,1 г.

Соус из крыжовника

Крыжовник помыть, залить небольшим количеством кипятка, сварить, протереть, добавить картофельную муку (разведенную в 3 ложках воды), сахар и вино, вскипятить. В охлажденный соус можно добавить желток. Это классическая подливка к блюдам из дичи, жаренного мяса.

Крыжовник — 200 г, мука картофельная — 10 г, сахар — 60–80 г, вино фруктовое — 50 г.

Соус к холодным рыбным блюдам

Растереть в ступке очищенные фисташки и сладкий миндаль, добавить 1 столовую ложку холодного густого молочного соуса, влить 6 сырых желтков, посолить, поперчить, перемешать и все протереть через сито. Влить в полученную смесь 1 л растительного масла (лучше оливкового) и сок двух лимонов. Зелень петрушки и эстрагона, а также зеленый лук, взятые в равных количествах, обварить кипятком, обсушить и протереть через сито. Смешать пюре из зелени с соусом.

Фисташки — 40 г, миндаль — 25 г, желтков сырых яичных — 6 шт., соус молочный — 1 ст. ложка, оливковое масло — 1 л, лимоны — 2 шт., петрушка, эстрагон, зеленый лук — по 25 г.

Черносмородиновый соус

Кости свиных копченостей измельчить, слегка обжарить, залить красным вином и бульоном. В смесь добавить крупно дробленный перец, лавровый лист, зелень петрушки, листики эстрагона, черносмородиновое варенье и варить 20–25 минут, чтобы жидкость уварилась на 2/3. Приготовленную смесь соединить с красным основным соусом и кипятить 8–10 минут. Перед окончанием варки соус посолить, процедить и заправить сливочным маслом.

Соус подается к мясу диких животных (козы, лося, оленя, зайца), котлетам и биточкам из мяса, тушеному мясу и жареной дичи.

Красный основной соус — 750 г, красное вино — 100 г, бульон — 200 г, масло сливочное — 70 г, варенье черносмородиновое — 150 г, кости ветчины — 200 г, зелень петрушки — 10 г, эстрагон — 10 г, перец горошком — 0,5 г, лавровый лист — 0,2 г.

Соус ореховый (сациви)

Курица, приготовленная под этим соусом является излюбленным грузинским блюдом.

Мелко нарубленный лук слегка спассеровать с маслом или жиром, снятым с куриного бульона, затем всыпать муку и продолжать пассерование в течение нескольких минут, помешивая деревянной лопаткой. В эту смесь влить горячий процеженный бульон и варить при кипении 10–15 минут.

Растолочь ядро грецкого ореха с чесноком, добавить толченую гвоздику, корицу, красный перец, яичные желтки, уксус. Растереть массу лопаткой и, помешивая, нагревать, добавляя подготовленную смесь, не доводя до кипения. Готовый соус охладить.

Бульон — 450 г, масло топленое или куриный жир — 100 г, орехи грецкие (ядро) — 200 г, лук репчатый — 300 г, мука — 30 г, яйца (желтки) — 5 шт., чеснок — 30 г, уксус винный — 100 г, гвоздика — 2 г, корица — 2 г, перец красный — 0,01 г

Соус по-нормандски

Приготовить густой белый соус. В момент подачи добавить в него рыбный или грибной бульон, желток и сметану, перемешать.

Подавать, не доводя до кипения.

Белый соус — 300 г, рыбный бульон — 0,1 л, яйца — 1 шт., сметана — 80 г, соль по вкусу.

Соус «Грибиш»

Сварить яйца вкрутую, очистить, отделить желтки. Белки мелко порубить. Желтки растереть. Смешать желтки с горчицей и растительным маслом, добавляя их небольшими порциями. Затем добавить уксус. В готовый соус положить мелко нарезанные корнишоны, белки и зелень.

Яйца — 3 шт., масло растительное — 250 г, горчица — 30 г, корнишоны — 50 г, уксус — 30 г, мелко нарезанная зелень, соль, перец по вкусу.

Соус «Ремолад»

Филе сельди мелко шинкуют, очищают соленые огурцы и рубят, мелко нашинкованный репчатый лук ошпаривают и охлаждают, каперсы мелко рубят. Продукты слегка отжимают, соединяют с майонезом, заправляют соусом «Кабуль» (можно взять другой красный, не очень острый соус), молотым перцем, солью.

Сельдь (филе) — 100 г, корнишоны — 180 г, лук репчатый — 60 г, каперсы — 60 г, майонез — 600 г, соус «Кабуль» — 20 г, петрушка — 30 г, лук зеленый — 60 г.

Соус «Беарнез»

Уварить на слабом нагреве в течение 20–30 минут уксус с луком, чесноком, эстрагоном. Протереть полученную смесь через сито, ввести в нее желтки и поставить на водяную баню. Постоянно мешая, добавить постепенно маленькими кусочками масло.

Уксус — 250 г, лук — 150 г, яйца (желтки) — 3 шт., чеснок — 2 г, масло сливочное — 150 г, эстрагон, соль по вкусу.

Соус-Бешамель

Ложку масла растереть в стакане муки, развести 2 стаканами молока, перемешать. Варить до густоты сметаны. Посолить, положить мускатного ореха, остудить. Иногда бешамель разводят 1,5–2 стаканами бульона и 1/2 стакана сметаны.

Бешамелем покрывают (за 5–10 мин. до снятия с огня) жаркое: говядину, телятину, индейку, а затем посыпают тёртым сыром и 15 мин. подрумянивают мясо в печи.

Соус Парижский из трюфелей к жаркому и паштету из дичи

Мелко изрубить 400 граммов говядины и 100 г шпика, 2 луковицы, белых кореньев по 1 шт., черного перца, лаврового листа, поджарить докрасна, затем долить 3–4 стакана воды, варить 1 час. Приготовить мучную поджарку в масле (как в рецепте соуса из луковиц с тмином), развести бульоном, влить 1/2 стакана мадеры, положить 6 ломтиков трюфелей (их можно заменить сморчками), 5 корнишонов (огурцы), порезанных в длину, варить 15 мин., посолить по вкусу. Подавать к жаркому или паштету из дичи.

Соус Лионский

Прожарить 1 луковицу в 1,5 столовых ложки растительного масла. Взять 1 стакан белого столового вина (типа Рислинг, Ркацители, Алиготе, Сотерн), положить пучок зелени, варить 15 мин. Процедить. Приготовить белый соус.

Белый мучной соус. Полную ложку муки растереть и слегка прожарить в 1/2 ложки масла, но чтобы мука не пожелтела. Влить в него 2–3 стакана кипящего бульона (мясного, рыбного, овощного) и уварить до надлежащей густоты, прибавить 2–3 желтка с маслом, процедить, подогреть и подавать на стол).

Соусы соединить, всыпать зеленой петрушки, варить при 60–65 °С, подавать к птице и дичи.

Соус Кольбер белый к отварной рыбе

Приготовляется белый соус мучной на рыбном бульоне. Затем в него надо вбить 2 желтка, положить 10–15 г сливочного масла, нагреть, влить лимонного сока, положить 5–6 ломтиков шампиньонов и 12 раковых шеек.

Соус Провансаль к рыбе

Растереть до густоты 2 крутых яичных желтка, 1–2 кусочка сахара, 1 чайную ложку готовой горчицы, немного соли и, мешая, влить 200 мл растительного (прованского, оливкового) масла и 5–6 капель уксуса. Можно положить в сметанообразную массу ложку каперсов (из семечек настурций) или эстрагона.

Сладкий соус из церковного красного вина

Вскипятить 2 стакана вина «Кагор» с 1 стаканом сахара-песка, положить немного корицы и по желанию 2–3 гвоздички (примерно так готовится глинтвейн), облить соусом пудинг, остальное подать в соуснике к пудингам.

Сабайон

В эмалированной кастрюльке растереть 6 желтков, 1/2 стакана сахара, цедру из 1/4 лимона, поставить на огонь и подливать 1/2 стакана столового вина (1/4 стакана мадеры), а затем 1/4 стакана кипяченой воды с лимонным соком. Постоянно, при варке взбивать соус лопаточкой, метелкой, пока он не загустеет и превратится в пену — подавать к пудингам, цветной капусте, артишокам и спарже.

Ткемали

Из мелких дикорастущих слив, называемых в Грузии ткемали, приготовляют соус, который обладает кисловато-острым вкусом и особенно широко применяется для блюд кавказской кухни. Вкус этого соуса хорошо сочетается с отварным или жареным мясом, шашлыками и др.

Соус ткемали приготовляют так: в пюре из слив ткемали для придания остроты и аромата добавляют базилик, кинзу (зелень кориандра), чеснок и красный перец.

Нар шэраб

В азербайджанской кухне «нар шэраб» — это название уваренного сока граната (букв. «гранатовое вино»). Эту густую, черную тягучую остро-кисло-сладкую жидкость используют как приправу для мясных и рыбных блюд восточной кухни, которым он придает кисло-сладкий вкус. Особенно хорош он под отварную или жареную осетрину.

Второе, оно же основное, или Главное блюдо

Что изберете вы в качестве главного блюда — это тайна тайн, ведомая лишь Вашему настроению, да ещё кошельку. Если и с тем и с другим дела у Вас обстоят нормально, то эта книга поможет Вам быстро и без особых хлопот приготовить блюдо, которое украсит любой праздничный стол. И вряд ли после этого Вы будете благоговеть перед творениями ресторанных поваров. Приготовив Главное блюдо, Вы незаметно для себя преодолеете незримую грань между обычным мужчиной и мужчиной-кулинаром. Вы обретёте апломб и уверенность в себе, более того, Вы с охотой возьмётесь за приготовление этих блюд в семейные праздники. Итак, вперёд и с песней двинемся на кухню!

Существует три основных вида продуктов, из которых готовится Главное блюдо. Это — мясо, птица и рыба.

И то, и другое, и третье одинаково годится в качестве Главного (второго) блюда. Главное, отнестись к процессу приготовления ответственно, со свойственной мужчинам рассудительностью и обстоятельностью. Вообще, рациональная организация труда в состоянии значительно облегчить приготовление обеда. Отнеситесь к обеду как к серьёзной научной работе или военной операции. Помните, вы не имеете права на ошибку, иначе сморщенные и кислые лица ваших гостей за столом надолго, если не на всегда в состоянии отвратить Вас от кулинарии. Хорошенько продумайте последовательность операций. Стоит вам отвлечься, и время станет поджимать, жаркое начнёт гореть, бульон — убегать, лук куда-то денется, а масло всё уйдёт на салаты и не на чем будет жарить рыбу.

Народ не даром называет первые блюда «первыми», а вторые «вторыми». Первым делом ставится вариться бульон. Одновременно в кастрюльке пусть варятся составные компоненты салата. А затем всё основное внимание надо уделить Главному блюду. Некоторые Главные блюда могут простоять в духовке пару-тройку часов, предоставив Вам простор для манёвра. Иные же готовятся на открытом огне, не терпят подогрева, и их надо подавать с пылу с жару. И именно от Вашего выбора зависит, начинать ли шинковать овощи для салата прямо сейчас или же позже, поставив мясо томиться в духовку.

Вторым ингредиентом Главного блюда в русской кухне непременно является гарнир, которому в этом разделе будет отведена отдельная глава. Его начинают готовить последним,

вскоре перед приходом гостей.

Но вначале займёмся Главным блюдом.

Слово о мясе

Мясо (как и рыба) бывает двух сортов — свежее и мороженое.

После этой фразы автора могут либо побить камнями, либо пропеть ему анафему, либо не пускать его вовсе на порог издательств, он от нее не отступится. Как осетрина, по словам классика, может быть лишь одной свежести, так и мясо может быть лишь одного из этих двух сортов. Правда, и там и там оно подразделяется на категории, но это уже детали. Замороженное мясо теряет 30 % полезных веществ, имеющихся в свежем мясе, оно гораздо хуже по вкусовым качествам и дольше готовится. У него лишь одно полезное качество, будучи брошенным в морозильник, оно сохраняется там довольно долгое время, не утрачивая имеющихся вкусовых качеств, как говорится, что сделано, то сделано.

Нам могут возразить и относительно его дешевизны по сравнению со свежим, но этот довод мы немедленно отвергаем как несостоятельный.

Посудите сами, по состоянию на декабрь 1997 года мороженая говядина с костями в Москве стоит 15 600-16 900 руб., а на рынках той же категории свежая стоит 22–25 000 руб. В московских супермаркетах импортные замороженные отбивные из нарезанной свиной вырезки стоят 43 500-45 000 руб., на рынках свежий карбонад стоит 45–50 000 руб. Единственное преимущество мороженого мяса перед свежим состоит на сегодняшний день лишь в одном — за ним не надо ехать на рынок, оно продается в любом магазинчике за углом, как в отечественном, так и в импортном исполнении.

Предлагаемые нами мясные блюда можно готовить из любого вида мяса, правда, мороженое мясо готовится дольше и хуже свежего по вкусу.

Выбирая свежее мясо на рынке, обойдите несколько продавцов, осмотрите предлагаемое ими мясо со всех сторон, не брезгуйте потрогать его на предмет наличия костей и понюхайте на предмет свежести. Не будьте падки на дешевизну и скидки, как правило, на хорошее мясо скидки делают минимальные. Избегайте покупать мясо с рук на улице. Помните, что на рынках мясо прошло строгую ветеринарную инспекцию, а то, которое предлагают вам уличные бабки — еще не известно какой свежести.

Ну и не забудьте, придя домой, перед началом приготовления, промыть его.

Блюда из нарезанного мяса

Жаркое из бармаглота

Возьмите кусок бармаглота, порубите его на куски, положите в бармаглотницу, посыпьте солью, луком, перцем, обжарьте в масле, затем тушите до готовности.

Пусть вас не изумляет этот шутливый рецепт. Бармаглот — весьма милый зверь, взятый нами из книги Льюиса Кэролла «Алиса в Стране Чудес». Про него там даже сложены очень симпатичные стихи. Дело не в нём, а в принципе. Принцип приготовления тушеного мяса (оно же жаркое) един и универсален. В этом шутливом рецепте он полностью выдержан.

Мясо (говядина, телятина, свинина, баранина, кабанина, индюшатина, курятина) режется кусками, укладывается в утятницу (эмалированную кастрюлю, глубокую сковороду), обжаривается в жиру 3–5 минут со всех сторон (перемешайте его длинной ложкой), затем пересыпается солью, перцем, пряностями, обязательно луком, и тушится полтора-два часа до готовности. Готовность определяется мягкостью мяса (придется пробовать — никуда не денешься). Обжаривать куски мяса надо на разогретом свином, говяжьем жиру или на сливочном масле до образования румяной корочки. Затем засыпаются все остальные ингредиенты. В случае отсутствия животного жира можно залить в ёмкость растительное (желательно рафинированное) масло, выдержать его на огне до появления дымка (чтобы оно не дало своего запаха в мясо) и засыпать в него мясо.

Жарить надо на небольшом (язычки пламени в 1–2 см) огне, по мере ужаривания требуется постоянно подливать воду (или говяжий бульон). В противном случае (если не доглядеть) мясо пережарится и обуглится снизу — и будет бесповоротно испорчено.

Предупреждаем сразу: готовя жаркое, надо каждые 15–20 минут заглядывать в утятницу.

Шашлык — царское блюдо

Это, наверное, первое блюдо, которое научился готовить первобытный человек, мы до сих пор сохраняем пристрастие к нему. Основным приемом приготовления шашлыка от Ноя и до

наших дней остается правильное приготовление бастурмы (или маринада). Если бастурма приготовлена правильно, то лишь безнадежный алкоголик способен испортить это мясо. Шашлык готовится из любого мяса — баранины, свинины, телятины, курятины, индюшатины — словом, из любого, кроме говядины. Чисто российское изобретение, шашлык из говядины, у любого цивилизованного едока может вызвать лишь изумление и боль в челюстях. Оставим его на совести тех, кто его продает в московских кафетериях и посочувствуем тем, кто его потребляет.

Готовящим у шашлык из любого сорта мяса мы посоветуем за сутки (не поздно даже за 2–3 часа до жарки) порубить мясо на куски, побросать в глубокую кастрюлю, пересыпать его густо нарезанным колечками луком, пересыпать солью и перцем. Залить стаканом сухого белого (типа «Ркацители») или красного вина, или слабо разведенного уксуса, такого, чтобы можно было держать во рту.

При жарении надо, отряхнув мясо от лука, равномерно нанизывать куски мяса на шпажки (шампуры), так, чтобы они не свисали и периодически переворачивать их над углями. Жарить до образования равномерной румяной корочки. Можно (для начинающего шашлычника) прорезать периодически кусочки мяса и, убедившись, что внутренность не имеет крови — снимать. Профессионалы готовность мяса определяют на взгляд.

Для приготовления шашлыка не стоит стараться взять отборнейшие куски дорогого мяса. Особая прелесть шашлыка состоит в небольших косточках и хрящиках, которые каждый член застолья по своему усмотрению обсасывает и обгладывает. Превосходный шашлык получается из полосок свиных рёбрышек, продающихся на рынках, хороши и бараньи краешки, прекрасно получаются кусочки курочки, и даже куриные окорочка, изжаренные на шампурах получают иной, изысканный вкус.

Оставшийся от маринада лук поджаривается на обильном жиру на сковороде и вызывает стон восторга у присутствующих, когда им посыпается горка свежеподжаренного мяса. Посыпьте мясо также свежим порезанным на кусочки луком и зеленью.

Некоторые авторитеты жарят шашлык, перемежая мясо нанизанными кольцами лука, помидоров, баклажанов и проч., но мы категорически против подобного смешения жанров. Помидоры надо нанизывать на отдельный шампур посередине, донышками вниз и жарить, повернув лишь однажды, так как они очень быстро готовятся и при очередном повороте шампура могут просто слететь в угли. Превосходно получаются баклажаны на шампурах, если из них вырезать хвостики и внутренность, затолкать внутрь сало (лучше всего баранье, курдючное, но подойдут и кусочки

свиного шпика), затем вновь заткнуть отверстие хвостиками и насадить их по длине на шампуры.

Очень важное предупреждение: Дрова для шашлыка берут из любые, только не хвойные (также не годится фанера или древесные плиты). Лучшие дрова для шашлыка — из лиственных пород. Отличные дрова из бука, дуба, березы, липы, осины. Не годятся дрова из красного дерева. Даже в самый сильный дождь не разводите огонь при помощи бензина, если не хотите, чтобы блюдо пахло, как носовой платок у труженика бензоколонки. Если так уж не разводится огонь, то уж лучше побрызгать спиртом. А вообще-то к такому мероприятию готовятся заранее и покупают готовые угли, которые легко разводятся. Мы не имеем ввиду каменный уголь или антрацит, который также придает мясу свой специфический запах и копоть.

Отбивные котлеты

Жизнь подтверждает правило, которое автор этих строк вывел на протяжении своей долгой холостятской жизни: хорошее мясо испортить очень трудно. Практически невозможно. Надо приложить просто титанические усилия, чтобы привести в негодность кусок свежего мяса.

Приготовление отбивных из свинины (телятины, баранины, курятины) несложно даже для начинающего повара: отбить тяпкой (зубчатым молоточком, тупой стороной тяжелого ножа) обе поверхности пласта мяса, посыпать солью и перцем и бросить на сковородку, на хорошенько прогретый жир (говяжий, свиной, сливочное масло, прокаленное растительное масло). Обжарить с обеих сторон и, проверив надрезом ножичка готовность (чтобы не было крови), смело нести их на стол. Превосходные результаты получаются со свежим мясом, но и мороженая свиная шейка выходит неплохо, и даже стандартные куриные окорочка, срезанные с костей получаются весьма импозантно.

Надо лишь усвоить одно нехитрое правило, что в любом случае кусковое мясо для отбивных надо резать не вдоль, а поперек волокон. В противном случае вы рискуете сделать непрожёвываемым даже самое свежее и нежное мясо.

Не советуем таким способом готовить лишь мороженую говядину или баранину, которые способны лишь разочаровать вас в себе и отвратить навеки от занятий кулинарией.

Какую отбивную считать готовой, а какую сырой? Одного мнения по этому поводу нет. Хорошая свежая сырая телятина уже сама по себе готовое блюдо и в парижских ресторанах именуется «beafsteak a la tartar», то есть «бифштексом по-татарски»), в

варшавских ресторанах оно же именуется «tatarka». Можно вспомнить и аргентинских ковбоев, которые готовят себе вечерний бифштекс, привязывая поутру изрядный кусок говядины к лошадиному хребту, под седло. К тому моменту, когда трудовой ковбойский день закончен и он проскакал на гнедой своей кобыле энное количество миль, его ужин уже успеет хорошенечко и отбиться, и пропариться, и гм… просолиться. Приятного аппетита!

Мы же, простые смертные, готовность мяса определяем путем надрезания его ножичком: если крови нет, а мясо розовое, выделяет розоватый сок, значит наступила первая стадия готовности, то есть ваша отбивная что называется «с кровью». Вторая стадия: когда мясо в надрезе белое, сока не выделяется. Немедленно снимайте его с плиты, в противном случае может наступить третья стадия — подошва.

Котлеты, люля-кебаб, биточки

Мы могли бы привести тут много рецептов приготовления этих блюд, но мы, мужчины, — великие прагматики и посему унифицируем их. Все эти блюда готовятся из фарша — говяжьего, свиного (или смеси их), куриного.

Основополагающие из принципы едины: мясо (для котлет лучше всего взять смесь говяжьего и свиного мяса с небольшим жиром) отделяется от костей и пленок, прокручивается на мясорубке с обязательным добавлением лука и пряностей, сырого яйца, добавляются (по желанию) чеснок, зелень, перец, вымоченный в молоке (воде) ломтик хлеба. Все тщательно перемешивается, лепится мясная лепёшечка в объём ладони и испекается на горячей сковороде в горячем сливочном масле (жиру говяжьем или свином).

Жарят на среднем огне. Переворачивают в первый раз минуты через 3, обжаривают вторую сторону, затем опять на первую сторону, минут через 5 на снова на вторую.

Точно так же готовятся биточки и куриные котлеты.

У нас имелись печальные прецеденты попыток изготовить котлеты без добавления яиц, но итог был один: котлеты разваливались на сковороде без всякой надежды их вновь слепить и реанимировать. Если в доме вдруг не оказалось яиц, но желание приготовить котлеты не остыло, советуем очистить картофелину и, натерев ее на терке, смешать с фаршем. Размоченный хлеб добавляется по желанию (многие его вообще не добавляют).

Есть экспериментаторы, вливающие в фарш обычную сырую воду и уверяющие, что котлеты от этого становятся сочнее,

другие вкладывают внутрь каждой котлеты кусочек сливочного масла. Не выражая нашего мнения по этому поводу, посоветуем лишь любящим сочные котлеты не накрывать их крышкой, а просто чаще переворачивать, желающим же прожаривать и пропаривать блюда посоветуем, слегка обжарив котлеты с обеих сторон, сразу же накрыть их крышкой и время от времени под нее заглядывать. Этим же любителям можно посоветовать при жарении подливать в сковороду воду. Если котлеты подгорают, надо сразу же подложить кусочек сливочного масла.

Котлеты можно перед обжариванием обвалять в панировочных сухарях, в муке, а можно и вовсе ни в чем не обваливать, поскольку на взгляд автора это дело вкуса каждого свободного индивидуума.

Люля-кебаб на сковородке готовится принципиально так же, но в него добавляется побольше всякой зелени, хлеб не добавляется вовсе, и лепятся котлеты не лепёшечкой, а небольшой колбаской, она обжаривается со всех сторон и по приготовлении завёртывается в соответствующий по длине кусочек кавказского лаваша (не той длинной и плоской булки, как ее называют в Москве, а 1–2 миллиметровой толщины запеченного теста, который продаётся пластами по полтора-два метра и который выпекают лишь истинно кавказские булочные). Завертывая люля-кебаб в лаваш, надо не забыть пересыпать его мелко нарезанным луком с зеленью и сумахом (нашим сушеным барбарисом). И все равно, этот люля-кебаб даже с сохранением всех правил приготовления, будет лишь бледным подобием того люля-кебаба, который в Азербайджане готовят на мангале, насадив колбаски фарша на шампуры. Неискушенным, не советуем даже пробовать приготовлять это блюдо на мангале, так как оно требует особого режима перемешивания.

Очень нежными получаются котлетки из куриного фарша, только не следует брать готовый фарш, эту однородную розовую тестообразную массу, продающуюся в гастрономах, а при желании потешить желудок, стоит просто купить курицу, отделить мясо от костей (каковые пойдут на бульон) и пропустить его через мясорубку. Фарш будет жидковат, но прекрасно запечётся.

Блюда из мяса куском

Их великое множество, но остановимся на двух их разновидностях:

а) мясо куском, запеченное в фольге,

б) мясо куском, запеченное без фольги.

Эти две разновидности вмещают в себя все огромное разнообразие мясных блюд, приготовляемых в духовке.

Превосходно получается в духовке одним куском испеченная баранья нога, кусок свиного окорока, филейный кусок свежей говядины.

Советуем прежде всего приготовить шпиговку из мелко порубленного (выдавленного или толченого) чеснока (5–6 зубчиков), шепотки перца, соли, толченого кардамона, мускатного ореха, зелени, перемешать все это в однородное тесто в блюдечке и, проткнув кусок мяса острым ножом, поглубже пальцем затолкать туда шпиговку. При отсутствии ингредиентов или желании возиться, можно просто натереть мясо солью перцем и чесноком и уложить его:

а) на кусок фольги;

б) на сковороду;

затем отправить искомый кусок в разогретую духовку на средний, не очень сильный огонь на полтора-два часа.

И тот и другой способы хороши. При приготовлении мяса в фольге, надо через час-полтора вынуть его, развернуть, проткнуть ножичком на предмет наличия крови и, если ее не очень много, продолжать еще с час выдерживать его в духовке, развернув фольгу и полив растопленным сливочным маслом или своим же мясным соком.

При приготовлении мяса открытым способом, оно запекается со своей аппетитной корочкой, но придется его каждые 20–30 минут со времени постановки в духовку поливать собственным соком или же растопленным сливочным маслом. Томить его надо на меньшем огне, чем мясо в фольге, так как оно может не пропечься внутри.

Мясо можно обложить по краям очищенным картофелем, который таким образом хорошо запечется, если вы не забудете и его поливать соком.

Если же вы готовите мясо в фольге, то и картофель надо печь либо в фольге, либо в мундире.

Жареная баранья нога

Наверное из-за этой детали организма человечество и начало разводить баранов. Мы со своей стороны полагаем, что именно предлагаемое нами блюдо подвигло древних греков поместить это животное на небо и присвоить его имя целому зодиакальному созвездию.

В продаже появилась зарубежная новинка — баранья задняя нога с уже удаленной костью. Мы с гневом отметаем это иноземное поветрие и задаем риторический вопрос: а что же тогда обгладывать? Если бы Господь Бог захотел, чтобы человеку досталась только баранья мякоть, он бы повелел барану состоять из одного только мяса. Напротив, баран, наверное, одно из самых костлявых домашних животных после кролика, и в этом заключен глубокий смысл. Чем меньше в нем мяса, тем оно вкуснее. Но вернемся к нашим баранам. Для запекания берется именно задняя и ни в коем случае не передняя нога.

Для начала приготовим шпиговку: кусочки мелко порезанного свиного шпика смешаем с выдавленным через давилку чесноком (1–1,5 головки), солью, перцем, сушеной или свежей мелко порезанной зеленью кинзы, петрушки, укропа, толченым мускатным орехом, толченой гвоздикой и толченым же лавровым листом. Все перемешивается до образования однородной массы.

Вымытая баранья нога (из которой некоторые предварительно вырезают кость, но мы считаем это излишеством) протыкается острым ножом в 10–20 местах по всей длине. В образовавшийся надрез, не вынимая ножа, заталкивается пальцем шпиговка как можно глубже. Нога поливается растопленным сливочным маслом, помещается на противень и сажается в разогретую духовку на 2,5–3 часа. При этом надо каждые полчаса заглядывать в духовку и равномерно поливать ногу образовавшимся соком.

Для завершения композиции хорошо по краям противня положить с десяток очищенных картофелин, которые надо не забыть также поливать соком.

Предупреждаем, это блюдо (как и все блюда из баранины) не должно остывать.

Пити

Для того, чтобы раз и навсегда оставить позади баранью тему, рассмотрим еще рецепт этого блюда, которое некоторые теоретики относят к первым блюдам, иные — ко вторым, а мы — одновременно к обоим видам.

Пити — это исключительно кавказское (азербайджанское) блюдо типа соуса из баранины и гороха. Если его приготовить жидковатым, его можно есть ложкой, если крутоватым — то вилкой. Вкусовые качества баранины в этом блюде проявляются с исключительной полнотой.

Это блюдо начинается с гороха. Но не с тех шлифованных круглых желтоватых катышков, которые продаются в каждом московском гастрономе, а с нешлифованных шишковатых, пленчатых горошин с острым носиком, которые называются «нохудом», бывают обычно на рынке или иногда встречаются в супермаркетах. Этот самый горох-нохуд заливается в кастрюльке с верхом холодной водой и оставляется так на ночь. За это время он впитает в себя достаточно влаги, размокнет и разбухнет.

После этого приступаем к варке баранины. В бульон годятся любые куски баранины с костями: грудинка, шея, голяшки. В идеале все это варится в порционном горшочке вместе с горохом около 30–40 минут. Примерно за 20 минут до готовности добавить сырой нарезанный чесночком репчатый лук, специи, некрупный, равного размера картофель алычу, рубленое курдючное сало и крепкий раствор шафрана или томата-пасты. Подают пити в тех же горшочках, добавив специи.

В домашних условиях можно горшочки заменить кастрюлей и подавать в тарелках. Учитывая, насколько сложно достать сушеную алычу за пределами Азербайджана, можно порекомендовать повару, приступающему к изготовлению этого вкусного и питательного блюда, заменить алычу кусочками лимона, который придаст пити характерную кислинку. Едят пити исключительно в обжигающе горячем виде.

На 1 порцию: баранина — 117 г, горох-нохуд крупный — 20 г, сало курдючное — 20 г, лук репчатый — 15 г, картофель — 120 г, алыча свежая — 20 или алыча сушеная — 10 г, шафран — 0,1 г, или томат-пюре — 10 г, или помидоры свежие — 50 г, перец, имбирь — по вкусу.

Пельмени

Мы не имеем ввиду те пельмени, которые вы позавчера купили в гастрономе, и от которых у вас уже третьи сутки изжога. Готовые пельмени в наших цехах, пользуясь тем, что содержимое закрыто от посторонних глаз, делают из жил и жира. Для того, чтобы выдержать это блюдо безболезненно, желудок должен быть натренированным на переваривание гаек. Вместе с тем при небольшом терпении и определенных навыках пельмени можно приготовить самому и вполне насладиться их вкусом.

Пельмени сибирские

Просеянную муку насыпать на стол холмиком и сделать в ней воронкообразное углубление, в которое налить воду, смешанную с яйцами и солью. Жидкость (воду, яйца) нужно взять строго по норме из расчета на 1 кг муки 400 г жидкости и при замесе стремиться всю жидкость быстро смешать с мукой. Замесить крутое однородное тесто, причем для облегчения раскатки нужно тесту дать полежать 20–30 минут.

Приготовленное тесто раскатать длинной полоской толщиной 1–1,5 мм и шириной 40–50 см и смазать яйцом. Во всю длину теста, отступя на 3–4 см от края, разложить фарш шариками по 5–6 г на расстоянии 2–3 см один от другого. Шарики мяса закрыть краем теста, верхний слой теста прижать руками к нижнему вокруг каждого шарика и вырезать пельмени в виде полумесяца металлической выемкой диаметром 3 см. Пельмени положить на посыпанный мукой противень и поставить в холодное помещение.

Для приготовления фарша говядину и свинину или баранину нарезать на куски и пропустить через мясорубку, добавить сахар, соль, перец, воду (18–20 % к весу мяса), пропущенный через мясорубку лук и все перемешать. Пельмени варить в подсоленной воде (на 1 кг пельменей 4 л воды, 40 г соли) при слабом кипении 8–10 минут.

К пельменям можно подать сливочное масло или сметану, столовый уксус.

Для теста: мука — 330 г, яйца — 23 г, соль — 6 г, вода — 115 г; выход теста — 450 г; для фарша: говядина — 200 г, свинина — 230 г, лук репчатый — 40 г, соль — 9 г, перец — 0,2 г, сахар — 0,5 г, вода — 90 г; выход фарша — 560 г; яйца для смазки — 20 г. Выход сырых пельменей — 1 кг.

Пельмени московские

Пельмени московские готовят так же, как пельмени сибирские, но только теста берут меньше, а фарша больше.

Для теста: мука — 260 г, яйца — 23 г, соль — 5 г, вода — 90 г; для фарша: говядина — 230 г, свинина — 264 г, лук репчатый — 48 г, соль — 9 г, перец — 0,5 г, сахар — 1 г, вода — 100 г; яйца для смазки — 20 г. Выход сырых пельменей — 1 кг.

Пельмени жареные

Приготовить сибирские пельмени, положить на горячую сковороду с жиром и жарить до готовности. К жареным пельменям подать сливочное масло.

Пельмени — 230 г, масло топленое для жарки — 15 г, масло сливочное для поливки — 10 г. Выход — 200 г.

Пельмени в омлете

Вареные сибирские пельмени завернуть в обжаренный до полу готовности омлет и поместить в горячий жарочный шкаф на 3–5 минут. Перед подачей полить маслом.

Пельмени — 100 г, яйца — 86 г, молоко — 20 г, соль — 3 г, масло топленое для жарки — 15 г, масло сливочное для поливки — 10 г.

Манты

Из муки, воды и соли замесить крутое тесто, сформовать его в виде батона, разделить на кусочки весом по 20 г и раскатать тонкими кружочками так, чтобы края их были тоньше середины.

Баранину (мякоть) пропустить через мясорубку, добавить мелко нарубленный репчатый лук, холодную воду, соль, толченый перец и хорошо перемешать. Баранину для приготовления мантов берут жирную. Если мясо тощее, необходимо добавить курдючное сало. В мясной фарш можно положить чеснок.

На середину раскатанных кружочков теста положить фарш и края теста защипать.

Уложить манты на смазанные жиром решетки (касканы) и установить в котле с небольшим количеством кипящей воды, закрыть котел крышкой и довести изделия до готовности на пару в течение 30 минут. Подать манты (2–3 шт. на порцию), полив уксусом или сметаной.

Для теста: мука — 50 г, вода — 20 г, соль — 3 г; для фарша: баранина — 120 г, лук репчатый — 42 г, сало баранье (курдючное) — 4 г; для поливки: уксус 3 %-ный — 20 г или сметана — 30 г.

Пудинг из телячьих мозгов

Вымочить в течение 2 часов мозги из 2 телячьих голов, снять плёнки, отварить в солёной воде с 2 ложками уксуса, остудить, протереть через дуршлаг. В массу прибавить 1,5 ложки горячего сливочного масла, соли, перца, мускатного ореха, 5–6 желтков, смешать, добавить 5–6 взбитых белков, смешать, переложить в пудинговую форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, поставить в печь (духовку) на 30 мин. Облить раковым соусом, соусом из шампиньонов и рома.

Мозги телячьи — 1 кг, уксус 3 %-ный — 2 ст. ложки, масло сливочное или топленое — 1,5 ст. ложки, яйца — 5–6 шт., сухари ржаные — 30 г, соль, перец, мускатный орех — по 10 г.

Телячья печень жареная целиком, шпигованная свиным шпиком

Вымачивать телячью печёнку 2 часа в молоке, снять плёнку, нашпиговать надрезы шпиком и ягодами кизила, барбариса и можжевельника. На дно кастрюли положить ломтики шпика, специи и пряности, затем — печёнку, тушить до готовности, солить в конце. Перед отпуском за 5–6 мин. положить ложку можжевеловых ягод (или 1/2 ложки майских сосновых шишечек), всыпать в соус муку, влить 1,5 стакана бульона, 1/2 стакана красного вина, 1/2 стакана сметаны, тушить до готовности, в соус добавить 1 ложку спиртового раствора прополиса и 1 ложку сливочного или ракового масла. Процедить. Разрезанную на порции телятину подавать в отдельном блюде с петрушкой, спаржей, солёными рыжиками, сохраняя форму печёнки. Облить соусом.

Печень телячья — 800 г, молоко — 1 л, шпик соленый — 100 г, ягоды кизила, барбариса, можжевельника — по 30 г, гвоздика, базилик, майоран, кардамон, — по 10 г, лавровый лист — 2 шт., можжевеловые ягоды — 1 ст. ложка, бульон мясной — 1,5 стакана, вино красное сухое — 1/2 стакана, сметана — 1/2 стакана, спиртовой настой прополиса — 1 ст. ложка, масло сливочное (или раковое) — 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.

Пилав из телятины

Сделать 1 ложку поджарки из муки, масла и 1 луковицы, влить 1/2 стакана сметаны, 2 стакана бульона, размешать, вскипятить, процедить. Положить в бульон зелень укропа и петрушки, прибавить 2 ложки мелких маринованных шампиньонов, 3 ложки маринада от шампиньонов, всыпать в бульон нарезанную кусочками телятину (1 кг), вскипятить, посолить. Выложить на блюдо, смешать с варёным рисом и сверху покрыть слоем риса, поставить в печь, чтобы пилав подрумянился. Подавая на стол, обильно полить соусом из пилава.

Для поджарки: мука пшеничная — 1 ст. ложка, масло сливочное растопленное — 1 ст. ложка, лук репчатый — 1 шт., сметана — 1/2 стакана, бульон мясной — 2 стакана; укроп, петрушка — по 20 г, шампиньоны маринованные — 2 ст. ложки, маринад — 3 ст. ложки, телятина — 1 кг, рис — 0,5 кг, соль, перец по вкусу.

Блюда из домашней птицы

Домашняя птица на прилавках наших магазинов бывает, да простят меня кулинары, как правило, тоже двух сортов: отечественная и импортная. И если импортную можно как-то классифицировать, то российские куры проявляют поразительную стойкость перед действием огня и воды. Поэтому перед покупкой курицы обязательно спросите продавца откуда родом эта дивная птица, суповая она или предназначена для жарки и пробовал ли ее сам продавец. Если курица суповая, то оставьте надежды приготовить из нее что бы то ни было, кроме супа. Импортная курица щеголяет в нарядной пластиковой одёжке, на коей написаны ее вес и принадлежность, например Grill Chicken или Broiler и т. п. Как правило, в брюшке ее таится пластиковый или бумажный мешочек с шейкой и потрошками, который перед приготовлением надо вынуть. Отечественные куры не грешат подобными излишествами. При разделке их не забудьте удалить из горла трахею и пищевод, проверьте насчет наличия внутренностей и желчного пузыря. Разделывая оба сорта кур, нелишне будет удалить из гузки выступающий анальный мешочек. Запомните, что некоторые, наиболее стойкие сорта отечественной домашней птицы способны даже после трехчасовой варки в бульоне оставаться жесткими.

Окорочка и бёдрышки — спасение России

Это наиболее простое блюдо на каждый день. Россияне высоко оценили инициативу американского президента Буша, который в лихие пред- и постперестроечные годы своими посылками легендарных «ножек» буквально спасал изнывавшее под бременем продуктовых талонов население нашей страны. Окорочка импортных кур стоят дешевле мяса крупного рогатого скота и целой курицы, и, хоть и изобилуют жиром и холестерином, но хороши, как спасение для небогатых семей, как быстрый экспресс-ужин для холостяка, ну и как полигон для отработки кулинарного мастерства. Из них можно сварить бульон, сделать фарш для куриных котлет, их можно (отделив от костей) отбить тяпкой, посолить, поперчить и пожарить как отбивные. Их можно (разделив на две части, чтобы лучше прожаривались) положить во фритюрницу и обжарить в растительном масле — в течение 10 минут получается очень аппетитное с приятной корочкой блюдо. Они целиком запекаются в духовке (вымыв их, посолив и поперчив, смажьте майонезом,

посыпьте толченым чесноком, дайте постоять и пропитаться часполтора и сажайте в хорошо разогретую духовку минут на сорокчасок до образования румяной корочки), впрочем, они и в глубокой сковороде под крышкой получаются неплохо. Из них может получиться неплохое чохохбили. Хотя лучше всего чохохбили получается из целой курицы.

Чохохбили или жаркое из кур

Нам хочется отослать читателя к примечательному рецепту «Жаркое из молодого бармаглота», ибо руководствуясь им, можно приготовить жаркое практически из чего угодно. Однако классическое чохохбили требует обилия лука, перца и порезанных помидоров, которые придают порубленной на куски и обжаренной курочке особенный вкус. Жарить в утятнице под крышкой примерно час, помешивая, не давая подгореть и подливая, в случае выпаривания, воды.

Курица на банке, на подставке или сама по себе

Однако что бы мы ни говорили об окорочках, классическая курица, которая облагородит и семейный ужин, и суровые будни холостяка, и вызовет дружный восторг на вечеринке — это без сомнения, курочка, запеченная в духовке. Обработка птицы минимальная, курицу надо лишь вымыть, натереть снаружи и изнутри солью и перцем (можно добавить толченый чеснок) и, помазав майонезом (или растопленным сливочным маслом, подойдет и сметана) отправить в предварительно хорошо прогретую духовку на час. В течение этого времени заглядывать в духовку каждые 15–20 минут и поливать курицу образовавшимся соком.

Особое значение имеет поза нашей пулярки. Можно конечно просто положить ее ничком или на спинку, но при этом существует риск того, что часть, которой курица касается противня, обязательно подгорит. Поэтому прогрессивное человечество изобрело специальные маленькие тефлоновые сковородочки с четырехугольной рамкой, на которую верхом сажается птица. Если же веяния прогресса еще не дошли до вашей деревни или если такая сковородка в соседнем сельпо стоит полторы Ваших зарплаты, то курица аналогичным образом сажается на отечественную (или импортную) майонезную банку, смазанную маслом и наполненную горячей водой во избежание раскалывания в горячей духовке. Положение «верхом на банке» для курицы не является устойчивым, так что придется в процессе

жарки следить, чтобы она не опрокинулась, а вынимать следует осторожно по той же причине.

Джыз-быз или жареные потрошки

Потрошки домашней птицы сейчас появились в широкой продаже. Их несложно готовить. Купите граммов по 200 куриных (или индейкиных) желудков, сердец, печенок, вымойте, измельчите ножом на кубики со стороной примерно 2 см, высыпьте на большую сковороду, где уже прогрелся говяжий или свиной жир, еще лучше, если это излишки куриного жира от окорочков. Пока потрошки обжариваются, почистите и порежьте картошку и высыпьте ее на ту же сковороду. Жарить без крышки, часто помешивая. Когда картошка будет готова, блюдо можно подавать.

В Азербайджане это блюдо готовится из бараньих потрохов и на бараньем жиру, но принадлежность потрохов здесь роли не играет, мы уверены, что это блюдо неплохо получилось бы даже из потрохов птеродактиля.

Цыплята-табака

Готовятся они легко, быстро и просто, главное, чтобы курица была не особенно большой, до килограмма, но и задохликов с воробья величиной следует избегать.

Цыпленок рубится по грудке, распластывается и отбивается так, чтобы стал плоским. Посолить и поперчить по вкусу. На сковородке подходящего размера, чтобы ваш цыпленок там вольготно себя чувствовал, растапливается кусок масла или жира, цыпленок кладется брюшком вниз и прижимается гнётом. В его роли может выступить другая сковорода (или лист картона), на которую ставится полный чайник или баллон с водой, древний чугунный утюг и т. п. Минут через пять-десять, когда нижняя сторона поджарится, цыпленка надо перевернуть и поджарить верхнюю стороны. Если увидите, что получается сыроват, опять переверните на нижнюю сторону, но пересушивать не стоит, это блюдо хорошо в сочном виде.

Гусь с яблоками

Освободить тушку 2-х килограммового гуся от лишнего жира, натереть снаружи и изнутри ложкой тмина с солью, нафаршировать небольшими яблоками (типа тирольки, Пепина китайского), посыпанных солью с травой душицей (в порезы).

Можно в тех же целях использовать мяту, другие пряности. Жарить на противне с маслом и луком (4 луковицы) 3,5–4 часа, поливая бульоном и образовавшимся на противне соком. Испечь отдельно 6–8 хороших, крупных яблок с имбирем, душицей и сахаром. Обложить ими гуся. Гуся облить соусом.

Блюда из рыбы

У мужчин к рыбе особое отношение. Мы испытываем к ним какое-то трепетное чувство, созерцая неторопливый полет их в родной стихии, или сидя с удочкой над гладью реки, а еще более — сжимая в руке трепещущий сгусток живого серебра. Поэтому блюда из рыбы, как первые, так и вторые, заслуживают особого раздела. Однако мы сразу же поделим их на две неравные категории. К первой отнесем праздничные блюда — из осетровых рыб, сазана и карпа, свежей форели, при виде которых все всплескивают руками и требуют поделиться секретом или рассказать где наловил; ко второй же — рядовые, ординарные кушанья, чтобы было чем утолить голод, блюда из морской мороженой рыбы, обвалянной в панировке и подрумяненной на растительном масле. Эти блюда на каждый день, но лучше всего есть их по средам и пятницам, по которым православная вера наказывает хранить пост.

Мысль о том, что рыбу придется чистить, может отвратить любого неискушенного кулинара. Согласны, поначалу придется помучиться, но эти муки откроют для вас дорогу к поистине райскому наслаждению. Если вам попалась свежая рыба (допустим еще трепещущий карп), то из чувства гуманизма и христианского милосердия прекратите его страдания крепким ударом молотка по голове. Затем приступайте к очистке: рыбу кладем на газетку брюшком к себе, нож возле хвоста, направлен к голове под острым углом и начинаем счищать чешую бреющими движениями к голове. Когда одна сторона очищена, приступаем к другой. Затем решительно вскрываем брюхо от анального отверстия до самой глотки и потрошим ничем иным, как голыми руками. Жаберные щели надрезаем и удаляем абсолютно все жабры. Многие терпеть не могут головы, иные же готовы ничем иным не питаться, кроме как рыбьими головами (вспомним кадавра из «Понедельник начинается в субботу»). Как завершающий штрих — рыбе надо состричь плавники и хвост.

Жареная рыба Этот рецепт сродни «Жаркому из бармаглота», поскольку в данном случае рассматривается рыба вообще от акулы до бычка. Привезли ли вам речную форель из горной речушки или вы самолично выловили щуку во-о-от такого размера (с чем вас и поздравляем!), либо старушка брала в гастрономе минтая для кошки, и вам жутко захотелось рыбки — вся эта рыба может быть пожарена древним как сама рыба способом.

Рыба должны быть очищена от чешуи, выпотрошена жабры

должны быть удалены, плавники и хвост подстрижены. Рыба обваливается в панировке и жарится на растительном масле. Хорошая рыба получается во фритюре. Если жарятся рыбьи головы, то их надо разрезать и распластать на сковородке, как цыпленка табака.

В качестве панировки используется мука, посоленная и поперченная. Можно использовать и толченые сухари. Зачастую это блюдо случит лишь предварительным этапом при приготовлении более сложной «Рыбы в маринаде».

Рыба в маринаде

Филе судака, сома, трески или иной рыбы нарезать на порционные куски, посыпать солью, перцем, запанировать в муке и обжарить в растительном масле.

Оставшуюся рыбу выложить в неокисляющуюся эмалированную посуду, залить маринадом из овощей с томатом и поставить на холод.

При подаче к столу оформить маслинами и зеленым луком.

Рыба — 100 г, мука и масло растительное — по 5 г, маринад — 75 г, лук зеленый — 10 г, маслины, соль, перец; для маринада: уксус винный — 25 г, масло растительное — 20 г, томат-паста — 3 г, сахар — 5 г, перец черный и красный, лист лавровый, соль.

Рыба заливная

Если вы решились побаловать себя осетриной, то берите самую свежий кусок из центральной части. Очистите кожу от шипов. Для этого осетра надо полить крутым кипятком, шипы сходят лучше. Лучшие куски осетрины отварить звеньями, охладить и нарезать на порционные куски, рыбу остальных видов варить порционными кусками, охладить в бульоне, после чего обсушить на сите. После закипания воды нагрев уменьшить и рыбу довести до готовности на слабом огне. Время варки — 10–15 минут.

Для приготовления желе необходимо сварить бульон: в рыбный отвар положить пищевые отходы от разделки (кости, хвост, плавники, кожу) и варить 1–1,5 часа с кореньями, специями и солью. Затем бульон процедить и прогреть с предварительно замоченным желатином (на 1 кг рыбных отходов — 20 г желатина); после растворения желатина бульон осветлить. Для этого сырой белок разболтать в 100 г теплого бульона и, добавив 25 г уксуса, влить смесь в горячий бульон. Прокипятив его на

слабом огне, процедить через полотняную салфетку. Куски рыбы уложить на блюдо, украсить отварной морковью, кружками лимона, зеленью петрушки, прикрепляя украшения небольшим количеством желе, и остудить. Когда желе на рыбе застынет, залить ее оставшимся бульоном и охладить. Отдельно подать соус-хрен с уксусом.

На 1 кг рыбы — 1,5 л воды, 20 г желатина, корень петрушки, сельдерея, морковь, лавровый лист — по 1 шт.

Караси жареные со сметаной

Карасей почистить и посолить, обвалять в сухарях (муке), поджарить на сковороде, добавить 2 стакана сметаны, тушить 10–15 мин., посыпать укропом и петрушкой.

Караси — 1,2 кг, сухари панировочные — 100 г, сметана — 2 стакана, зелень петрушки, укропа — по 20 г, соль по вкусу.

Карп варёный в пиве с красным вином

Карпа в 1,5–2 кг весом очищают от чешуи, внутренностей и жабр, режут на куски, солят. Сварить в 2 бутылках пива коренья и специи: 1 петрушку, сельдерей, порей, морковь, 1 сушеный грибок, 2 луковицы, перец горошком, листки лавра, 2–4 гвоздики. Добавить лимонной цедры, корку ржаного хлеба, сварить рыбу. Положить в отвар 1 ложку поджарки с мукой и маслом, влить 1 ложку уксуса, 1/2 стакана красного вина, 10 г сахара, горсть изюма, 20 мл лимонного сока, 15 маринованных вишен, вскипятить. Уложить карпа на блюдо (в виде целого), осыпать его ломтиками лимона, изюмом, облить соусом.

Карп — 1,5–2 кг; для отвара: пиво — 1 л, корень петрушки, сельдерея, морковь, гриб сушеный — по 1 шт., лук репчатый — 2 шт., перец горошком, гвоздика — 2–4 шт., цедра 1 лимона, ржаной хлеб — 200 г, уксус 3 %-ный — 1 ст. ложка, красное сухое вино — 100 мл, сахар-песок — 10 г, изюм — 50 г, сок лимонный — 20 мл, вишня маринованная — 15 шт., мука, масло сливочное — по 1 ст. ложке.

Лещ варёный с красным вином

Крупный лещ чистится, у него удаляют плавники, чешую, внутренности и жабры. Леща надрезают со спины по хребту, распластывают на две части, крупные кости и хребет удаляются. В дальнейшем рыба готовится, как «Варёный карп с красным вином» (см. рецепт), но не режется на куски, а нужные

ингредиенты в виде фарша укладываются внутрь. Вместо вишни положить крыжовник. Рыба заливается пивом и ставится на огонь.

Лещ — 1–1,5 кг; пиво — 1 л, корень петрушки, сельдерея, морковь, гриб сушеный — по 1 шт., лук репчатый — 2 шт., перец горошком, гвоздика — 2–4 шт., цедра 1 лимона, ржаной хлеб — 200 г, уксус — 1 ст. ложка, красное сухое вино — 100 мл, сахар-песок — 10 г, изюм — 50 г, сок лимонный — 20 мл, крыжовник маринованный — 15 шт., мука, масло сливочное — по 1 ст. ложке.

Окуни варёные с белым соусом, лимоном и мадерой

Варят крепкий рыбный бульон с кореньями, специями (см. раздел «Первые блюда»), 1 ложкой мучной поджарки, 2 луковицами, 1–1,5 кг окуней. Кипятят 15–20 минут. Перед подачей поливают рыбу белым или грибным соусом.

Рыба — 1–1,5 кг, корень петрушки, укроп, морковь, лук репчатый — по 1 шт., мука — 1 ст. ложка, лук репчатый — 2 шт.

Карп, целиком запеченный в духовке

Хорошего крупного свежего карпа в 1–1,5 кг весом очистим от чешуи, внутренностей и жабр, посолим.

Затем готовится кляр: 1–2 ст. ложки муки смешиваем с яйцом, при необходимости разбавляем 1–2 ложками воды. В кляр добавляем соль, перец.

Карпа целиком укладываем на противень, смазанный растительным маслом, фаршируем (по желанию) квашеной капустой и смазываем кляром. Запекаем при температуре 200 градусов в течение 40–60 мин. Подавать это блюдо надо с белым соусом. Пьют под него легкое белое вино типа «Рислинг», «Ркацители».

Карп — 1,5–2 кг, капуста квашеная — 200 г, масло растительное — 1 ст. ложка; для кляра — мука пшеничная — 1–2 ст. ложки, вода — 1 ст. ложка, яйцо — 1 шт., соль, перец по вкусу.

Судак разварной

Взять крупного судака, очистить от чешуи, жабр и внутренностей, порезать на крупные куски, добавить кореньев, зелени и специй, долить водой, сварить рыбу. Отварить в той же воде 10 картофелин, 10 раков. Судака уложить на длинное блюдо, составив его части, облить грибным соусом (см. раздел. «Соусы»). Раками и картофелем обложить судака по краям. Украсим блюдо

несколькими веточками петрушки и колечками лука.

Судак — 1–1,5 кг, корень петрушки, сельдерея, морковь — по 1 шт., корица гвоздика, перец черный горошком — по 5 г, зелень петрушки и укропа — по 20 г.

Филе рыбное маринованное по-бразильски

Рыбу нарезать ломтиками и припустить (то есть минут 5–10 поварить) в подсоленной воде. Уксус, растительное масло, соль, перец, лавровый лист, томат, сахар соединить, прокипятить и охладить. В приготовленный маринад положить ломтики рыбы и посыпать нарезанным кольцами луком. Через 8–10 часов рыба готова к употреблению. Подать к столу, украсив кольцами лука и слегка обжаренным на сливочном масле миндалем.

Рыба (филе) — 100 г; для маринада: уксус винный — 25 г, масло растительное — 20 г, томат-паста — 3 г, сахар — 5 г, перец черный и красный, лист лавровый, соль; лук репчатый — 40 г, масло сливочное — 5 г, миндаль.

Сельдь в маринаде

Не всегда селедка бывает готовым блюдом. Советуем самим научиться мариновать рыбу. Тушки (или филе) замороженной сельди разморозить, вымыть, порезать на куски и уложить в неокисляющуюся эмалированную посуду, залить холодным маринадом, маслом и выдержать на холоде в течение суток. Маринад приготовить так: винный уксус развести водой (1:1); добавив сырой лук, отварную морковь, лавровый лист, душистый перец, корицу и сахар, прокипятить.

Подавать под маринадом.

Сельдь — 50 г, масло растительное — 5 г; для маринада: уксус — 6 г, лук репчатый — 15 г, морковь — 10 г, сахар — 3 г, специи

Сазан заливной фаршированный

Рыбу очистить, хорошо помыть, надрезать кожу вокруг головы и хребтовой части и, не разрезая брюшко, удалить голову со всеми внутренностями, затем нарезать кругляшками толщиной 2–3 см, обмыть и отложить одинаковые куски для фарширования. Неровные куски, куски от хвоста использовать для фарша. Из головы и костей, добавив коренья и пряности, сварить бульон.

Подготовить грибы. Лук нарезать кольцами. Грибы и лук обжарить, посолить, поперчить и потушить. Мякоть сазана,

вымоченный в молоке хлеб, тушеные грибы с луком пропустить через мясорубку. Яйца смешать с бульоном (10 г), хорошо взбить и соединить с измельченной массой. Добавить манную крупу, заправить солью, перцем, хорошо растереть. Полученным фаршем заполнить куски рыбы, фарш заровнять, рыбу положить на решетку, опустить в теплый бульон и варить на слабом огне 20–30 минут.

Затем остудить в отваре, вынуть и разложить на блюде. Каждый кусочек полить застывающим желе. Приготовить соус. Очищенный и натертый хрен смешать с натертой вареной свеклой, сахаром, солью и майонезом. Соус разложить вокруг застывшей рыбы.

Сазан — 700–800 г, для фарша: филе сазана — 50 г, морковь — 30 г, перец молотый черный — 2 г, лук репчатый — 20 г, масло сливочное — 10 г, грибы и молоко — по 40 г, яйцо — 1/2 шт., хлеб пшеничный — 50 г, крупа манная — 10 г, лист лавровый, соль; для желе: желатин — 3 г, бульон — 100 г, яйцо (белки) — 1/2 шт., лимон — 15 г, для соуса: свекла — 75 г, хрен — 10 г, майонез — 40 г, сахар-песок — 10 г, соль

Гарниры под любое блюдо

Гарнир — это необходимое дополнение к Главному блюду, то, что должно оттенить его вкус и не дать гостям им объесться. Многоуважаемые холостяки простят автора этих строк, если из всего многообразия существующих гарниров он выберет всего 4 — картофель, каша, макароны и овощи.

Картофель

Если вы ведете даже очень скромный образ жизни, то заклинаем не экономить на картофеле. Покупайте его только на рынке, пусть понемногу, выбирайте хорошие ровные и крупные клубни. Закупив в овощном магазине проросшую прошлогоднюю полусгнившую мелочь, вы рискуете переплатить втрое из-за того, что годными окажутся лишь процентов тридцать клубней.

Отварной картофель лучше всего в мундире. Не забудьте его вымыть перед варкой. Варите в подсоленной воде.

Если вы надумали делать картофельное пюре, то его можно сдобрить шкварками, молоком, сливочным маслом, поджаренным луком.

Жарят картофель на растительном масле (желательно рафинированном), предварительно прокалив его до появления легкого дымка.

Картофель можно запечь в духовке прямо в кожуре или в фольге, однако если вы надумали обложить картофелем жарящийся кусок мяса, то картофель надо очистить и почаще поливать растопленным сливочным маслом или образовавшимся на противне соком.

Макароны

Макароны по русски

Поломать спагетти на куски 3–4 см длиной засыпать в подсоленную кипящую воду, минут через 10 перелить в дуршлаг и кушать, положив сверху кусочек сливочного масла.

Макароны по флотски

На сливочном масле изжарить 1 мелко порубленную луковицу. Засыпать туда же сырой говяжий фарш. Можно сделать фарш и из мяса отварной говядины, в таком случае жарится он быстрее.

Пока фарш жарится, отварить макароны по-русски (см. предыдущий рецепт). Откинуть на дуршлаг, остудить по струей холодной воды, пересыпать на сковородку, туда же пересыпать фарш, все перемешать и продолжать тушить совместно еще 15–20 минут, приправив обильно сливочным маслом.

И по-итальянски

Итальянцы сделали из своих макарон настоящий культ, их подают и в качестве первого, и в качестве Главного блюда, поговаривают, что и соломинки в коктейли придумали итальянцы, чтобы ни на минуту не забывать о своих макаронах. И мы советуем приготовить макароны по-итальянски, ибо блюдо это не только вкусное, но и вполне достойно как будничного, так и праздничного стола.

Длинные макароны (спагетти), не ломая (пусть гости помучаются) закладываем в кипящую подсоленную воду. Минут пять хвосты макарон будут торчать наружу, но вскоре осядут. Минут через 10–15, когда макароны будут почти готовы, переливаем воду в дуршлаг. На сковороде растапливаем кусок сливочного масла и засыпаем в нее макароны, обильно посыпаем черным перцем (по вкусу). Потрем на терке сыр (твердую брынзу, любой голландский, немецкий, пошехонский, хотя классическим считается каменной твёрдости пармезан) и посыпем им макароны. Польем макароны томатным соусом (кетчупом, томатом-пастой), хорошенечко перемешаем и поставим на маленький огонь (в горячую духовку).

Э. Горовец в своем старинном рецепте пел еще что-то про

стакан молодого сухого вина, которое нелишне влить в сковороду, однако это по желанию.

Обычай заправлять вином блюда очень древний и идет чуть ли не с времен античности. Французы, кажется, даже яичницу с вином делают. При добавлении вина в готовящееся блюдо, спирт испаряется, и вино придает блюду свой неповторимый вкус. Однако в нашей стране отношение к вину более бережное и его в кулинарных целях предпочитают не тратить. Впрочем, существуют вина, наподобие «Монастырской избы», которые ни на что иное, кроме добавления в сковородку, не годны, но и в этом случае советуем взять какое-либо из нормальных сухих вин.

Каша русская

Русский писатель В. Г. Воробьев в свой книге «В старину едали деды» анализируя влияние пищи на формирование истинно русского характера, обращает внимание на роль каши в ежедневном рационе русского крестьянина, мастерового, солдата, и приходит к выводу, что русский человек предпочтет обойтись без мяса, нежели без каши. «Я имел случай наблюдать, как питаются рабочие, работающие сдельно артелью на своих харчах при условиях, когда выгодно хорошо есть. На харчи денег не жалели: каждый день водка, каша, такая крутая, что едва ложкой уколупнешь, с коровьим молоком, щи жирные. Но мяса ели мало, и вот тут-то я и убедился, что работающие люди вовсе не придают значения мясу, как питательному веществу; водку, например, предпочитают мясу во всех отношениях. Но я не могу сказать, что это были пьяницы. Грешный человек, я сам предпочту обед, состоящий из стакана водки, щей с салом и каши, обеду, состоящему из щей, мяса, каши, но без водки.»

Оставив в стороне рассуждения писателя о роли алкоголя в жизни русского мастерового человека, отметим, что именно крутизна и жирность каши ставится ей в достоинство. При этого сготовить кашу можно практически из любой муки или крупы.

Начинающий кашевар должен помнить, жидкость или густота его каши определяется в момент заливки ее водой. Нельзя изменить соотношение между крупой и жидкостью после того, как каша начала вариться. Это значит, что нельзя выпарить воду после соединения ее с крупой так, чтобы это не отразилось на консистенции (как это можно сделать с корнеплодами или бобовыми), нельзя превратить жидкую или вязкую кашу в крутую, рассыпчатую. Вот почему так важно правильно залить крупу водой. Для гречневой каши важно точно отмерить воду: ровно вдвое по объему больше, чем крупы, и выпарить эту воду, не мешая кашу, за 15 минут. Для овсяной каши иное соотношение: на 2 стакана овсяной крупы 3 стакана воды. Эту воду быстро выпаривают, заливают кашу 0,5–1 стаканом мясного бульона и уваривают, обязательно помешивая.

В процессе варки кашу нужно все время помешивать (кроме гречневой и рисовой), следить, чтобы не подгорела, сливать излишнюю воду, доливать молоко и т. д. Надо обращать внимание и на состояние крупы: ее спелость, засоренность и т. п. Рассыпчатую гречневую кашу, например, можно сварить только из спелой гречихи без зеленоватого отлива, в противном случае каша получится вязкой, как бы ее ни варили.

Вкус каши будет во многом зависеть от того, чем ее сдобрили и приправили. Для этого надо хорошо знать и чувствовать, что подходит к данному виду крупы и каши, с чем она лучше сочетается. Прежде всего к кашам идет масло, но это не единственная и, главное, не первая добавка в кашу, а заключительная. Чаще же всего как добавки в каши употребляются молочные продукты — молоко, простокваша, пахта, сметана, творог и сливки. Иногда используются мясо, рыба и горох (обычно в жидких каша, особенно рыба), яйца и грибы — в рассыпчатых кашах. Лук идет во многие виды каш.

В качестве масел подходят почти все животные и растительные масла.

В печи и в духовке кашу лучше всего варить в глиняных горшках и чугунках, а на плите — использовать металлическую посуду, преимущественно алюминиевую с закругленным дном, типа котелков. Жидкие кашицы можно варить в эмалированной посуде, но все время следить, чтобы не пригорели.

Каша из ячменной муки с картофелем

Сварить картофель, размять в воду, посолить и добавить, взбивая, муку до получения густой массы. Варить полчаса. Подать с обжаренным шпиком и молоком.

2 кг очищенного картофеля, ячменная мука, соль, 3 л воды.

Каша из ржаной муки с ягодным соком

В кипящую воду влить сок, положить мед или сахар, тщательно помешивая, добавлять ржаную муку. Варить кашу 20–25 минут, дать ей остыть, посыпать сахаром. Подать холодной с молоком.

1 л воды, 1 стакан ягодного или яблочного сока, 6–8 ст. ложек меда или сахара, 1–1,5 стакана ржаной муки.

Вербная каша

Шпик порезать кубиками и варить с крупой на слабом огне до полумягкости, добавить горячее молоко, соль, тушить до готовности. Горячую кашу подать на стол с чаем из яблочной кожуры.

150–200 г шпика, 1/2 л воды, 3/4–1 стакан ячневой крупы, 1/2 л молока, соль.

Гурьевская каша с грецкими орехами и вареньем

Отварить 400 г орехов и 20 шт. горького миндаля, очистить ядра, истолочь в молоке. 6 стаканов сливок влить в миску, поставить на малый огонь и снимать, складывая в тарелку, образующиеся румяные пенки. Затем всыпать в остальные сливки 1/3 стакана манной крупы, сварить жидкую кашу, всыпать в неё истолчённые ореха, миндаль, 3/4 стакана сахара, размешать. Сделать на блюде рант из теста и положить ряд пенок, ряд каши и т. д. и пересыпать сверху сахаром и сухарями. Подавая на стол, убрать фруктами и вареньем.

Орехи грецкие — 400 г, миндаль — 100 г, сливки — 600 г, крупа манная — 1/3 стакана, сахар-песок — 3/4 стакана.

Тыквенная каша

Мелко настругать куски тыквы на терке до состояния «лапши».

Разварить тыквенную лапшу в молоке, протереть через сито. На 400 г лапши положить по 1/4 чайной ложки соли, 1/2 чайной ложки сливочного масла. Украинцы добавляют в кашу сушеный разваренный чернослив, абрикос, вишни.

Мякоть тыквы — 400 г, соль — 1/4 ч. ложки, масло сливочное — 1/2 ч. ложки, чернослив, курага, вишня сушеная по вкусу.

Каша пуховая

Два стакана гречневой крупы (ядрицы) перетереть с 2 яйцами, высушить, затем варить в 4 стаканах молока, прибавить 1 ложку сливочного масла, протереть сквозь сито, сложить кашу в виде пирамидки.

Подать к ней сливок с желтками, корицей или ванилью.

Крупа гречневая — 2 стакана, яйца — 2 шт., молоко — 4 стакана, масло сливочное — 50 г, сливки — 100 г, корица — 0,5 г, ваниль — 0,5 г.

Густая рисовая каша на молоке

Эту кашу можно варить на воде, на бульоне или на молоке. Взять 2 бутылки воды (молока), 1,5 стакана риса, кусок сливочного масла, сварить до мягкости, как обычно.

Посолить, подсахарить с ванилью или корицей. Залить сверху кашу на блюде вишнёвым, малиновым вареньем или клюквенным сиропом.

Вода (молоко) — 1 л, рис — 1,5 стакана, масло сливочное —

50 г, соль, сахар — по 3–4 г, ваниль, корица — по 0,5 г, варенье, сироп — по вкусу.

Каша рисовая, запеченная в тыкве

Срезать верхушку 1–1,5-килограммовой тыквы, выбрать семенную камеру, выскоблить всю середину так, чтобы остались стенки 10–15 мм толщиной.

Отдельно отварить 1 стакан риса с 1/2 тыквенной массы, добавить 1 стакан сметаны, 100 г сливочного масла, толчённой корицы, 1/4 стакана сахара, 1 стакан кишмиша с коринкой, 5 желтков, 5–6 взбитых белков, размешать в массу, влить в тыкву, закрыть её срезанной крышкой, испечь в печи.

Тыква — 1,5–2 кг, рис — 1 стакан, сметана — 1 стакан, масло сливочное — 100 г, корица — 0,5 г, изюм — 1 стакан, яйца — 5–6 шт., соль по вкусу.

Классическая овсянка на молоке с картофелем

1 стакан овсяной крупы сварить в 3 стаканах молока, долить ещё 3 стакана кипящего молока, добавить корицы, соли, сахара по вкусу, 1/2 ложки масла, 1/2 стакана пюре из картофеля. Всё это размешать до гладкости.

Крупа овсяная — 1 стакан, молоко — 6 стаканов, масло сливочное — 1/2 ст. ложки, пюре картофельное — 1/2 стакана, соль, сахар, корица по вкусу.

Каша костромская ячневая с горохом

Ячневую крупу промыть в нескольких водах и отварить в подсоленной воде в течение 15–20 мин. (с момента закипания) на умеренном огне, обязательно снимая образующуюся сверху пену, затем лишнюю, свободно отделяющуюся воду слить, добавить заранее замоченный и разваренный в воде горох и мелко нарезанный лук и продолжать варить на слабом огне до полного размягчения каши. Заправить маслом, тимьяном, размешать, проварить 5 мин.

1,5 стакана ячневой крупы, 2 л. воды, 0,5 стакана гороха, 1 луковица, 2 ст. ложки тимьяна или чабера, 3 ст. ложки сливочного или подсолнечного масла, 1 ч. ложка соли.

Каша гречневая рассыпчатая

Ядрицу перебрать, отсеять от мучной пыли (но не мыть),

залить водой, засыпать растертыми в порошок грибами и поставить на сильный огонь, закрыв крышкой.

Когда закипит, огонь убавить на половину и продолжать варить 10 мин. до загустения, затем вновь убавить огонь до слабого и варить еще около 5–7 мин. до полного выпаривания воды. Снять с огня, завернуть в теплое на 15 мин. Одновременно в другой кастрюле разогреть масло, обжарить в нем мелко нарезанный лук, посолить.

Крутые яйца мелко порубить и всыпать вместе с поджаренным в масле луком в кашу, равномерно размешать.

3 стакана воды, 1,5 стакана гречневой крупы-ядрицы, 2 луковицы, 2 яйца, 3–4 сухих белых гриба, 6–7 ст. ложек подсолнечного масла.

Каша гречневая молочная

Ядрицу перебрать, залить молоком, варить до полного его выкипания, затем залить сливками, чуть-чуть посолить и поставить на 10–15 мин. в духовку.

4,5 стакана молока, 2 стакана гречневой крупы-ядрицы, 0,5 стакана сливок.

Каша ячневая размазня

Крупу засыпать в холодную подсоленную воду и варить на умеренном огне, все время снимая пену. Как только начнут появляться признаки выделения из крупы густой белой слизи, лишнюю воду сцедить и продолжать варить кашу в другой посуде, долив молока и все время помешивая, до получения густой размазни. Когда каша станет мягкой, заправить ее творогом, досолить, размешать равномерно, дать постоять под крышкой 5 мин. без нагрева, затем заправить маслом.

2 стакана ячневой крупы, 3 л воды, 1 стакан молока, 1,5 стакана творога, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 ч. ложка соли.

Каша из «Геркулеса»

Крупу залить водой и варить на слабом огне до вываривания воды и полного загустения, затем в два приема долить горячим молоком и, продолжая помешивать, опять варить до загустения, посолив. Готовую кашу заправить маслом.

2 стакана овсяных хлопьев «геркулес», 0,75 л воды, 0,5 л молока, 2 ч. ложки соли, 3 ст. ложки масла сливочного.

Каша рисово-овсяная рассыпчатая с укропом

Рис и овес промыть отдельно, равномерно перемешать, затем засыпать рисо-овсяную смесь в кипящую воду и плотно закрыть кастрюлю крышкой, чтобы пар не выходил (этим способом можно готовить только в плотно закрытой посуде). Держать на сильном огне 10 мин., затем убавить огонь до среднего и держать еще 5–6 мин., после чего снять с огня, укутать теплым и лишь через 15–20 мин. открыть крышку. Готовую кашу заправить обжаренным на масле луком и мелко нарезанным чесноком и укропом. Прогреть в сковороде на слабом огне 3–4 мин.

1,5 стакана риса, 0,5 стакана овса, 0,7 л воды, 2 ч. ложки соли, 4–5 зубчиков чеснока, 4–5 ст. ложек подсолнечного или 75–100 г сливочного масла, 1 ст. ложка укропа.

Каша пшенная молочная

Пшено перебрать, промыть 5–6 раз в кипятке, пока вода после промывки не станет чистой, затем залить горячей водой, поставить на огонь, посолить, снять пену, быстро выпарить всю воду, пока пшено еще не успело свариться, а затем долить горячее молоко и продолжать варить кашу на умеренном и затем слабом огне до полного загустения. Готовую кашу заправить маслом, размешать.

1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 2 ст. ложки сливочного масла.

Каша пшенная (тыковник)

Сварить пшенную молочную кашу (см. выше), смешать ее со сваренным на молоке тыквенным пюре, мелко рубленным крутым яйцом, половиной порции сливочного масла и переложить в глиняный горшок, обмазанный изнутри маслом. Поставить в духовку на 15 минут.

1 стакан пшена, 2 стакана воды, 2 стакана молока, 1 стакан тыквенного пюре, 3 ст. ложки сливочного масла, 0,5 стакана сливок,1 яйцо.

Плов по кавказски

Мы испытывали немалые сомнения прежде чем поместить это вполне самостоятельное блюдо в раздел каш, однако ничего не попишешь, все же основа плова — рис.

Рис засыпается в кипящую подсоленную воду, варится до

полуготовности (надо попробовать зернышко — снаружи должно быть мягкое, а внутри — жесткое) Затем рис откидывается на дуршлаг, а внутрь кастрюли (на Кавказе плов варят в здоровенных медных конических кастрюлях-казанах) кладут кусок сливочного масла и, когда растопится, вбивают яйцо. Кастрюлю поворачивают над огнем, чтобы яйцо которое должно растечься по донышку. Это будет «подушка», которая предохранит плов от пережаривания. Затем на «подушку» не высыпается, а вбивается рис и ставится томиться под крышкой на самом слабом огне в течение часа. Технология вбивания несложна, рис берется в пригоршню и бросается в начавшее отвердевать яйцо. Таким вы добиваетесь некоего антипригарного покрытия. Туда же засыпают пригоршню изюма, немного кураги, хорошо добавить очищенных каштанов.

Можно тарелку с рисом поливать растопленным сливочным маслом. Как правило плов служит гарниром к жареной (тушеной в утятнице) баранине, курице или говядине.

Рис — 100 г, вода — 210 г, масло сливочное — 20 г, яйцо — 1 шт., изюм — 30 г, каштаны — 20 г, курага — 30 г.

Плов по-узбекски

В Средней Азии плов готовят принципиально по-иному. Баранье мясо, нарубленное мелкими кусочками по 10–15 г обжарить в сильно нагретом бараньем жиру до образования румяной поджаристой корочки, затем добавить нашинкованные соломкой лук и морковь и жарить все вместе. После этого залить все водой (ее следует взять в полтора раза больше, чем риса, положить соль и специи (узбеки применяют специальную пряность, травку под названием «зыря», у нас в ее роли выступит анис) и довести до кипения. Засыпать тщательно промытый рис, разровнять поверхность специальным «капкуром» (в его роли может выступить наша шумовка) и продолжать варить на несильном огне. Когда рис впитает в себя всю воду, надо снова разровнять поверхность капкуром, сделать углубления и влить в них по 1–2 ложки кипяченой воды. После этого котел надо плотно закрыть и доваривать на слабом огне в течение 20–25 минут.

При подачей плов горкой положить в тарелку, сверху положить кусочки мяса и овощей.

Баранина — 120 г, рис — 160 г, морковь — 130 г, лук репчатый — 50 г, масло хлопковое (или сало курдючное) — 50 г, перец, анис.

Блюда из овощей

Белая или красная фасоль

Это прекрасное блюдо и вполне годится в качестве гарнира для винегрета, к салату, к разварной, жареной говядине и баранине. Замочить фасоль на 10–12 часов в холодной воде, к жесткой воде прибавлять щепотку (1–2 г) соды или поташа. Сварить 1,5 стакана фасоли на среднем огне, без соли, затем доваривать на медленном огне с солью. В бульон положить 1 луковицу и 1 пучок зелени (петрушка, сельдерей, порей), тмина с 2 гвоздиками и 2 морковками. Фасоль откинуть на решето, положить оливкового масла, соли, перца, зелёной петрушки, укропа, лимонного сока, размешать и подавать на стол.

Фасоль — 1,5 стакана, лук репчатый — 1 шт., петрушка, сельдерей, порей — по 20 г, тмин, гвоздика — по 5 г, морковь — 1шт. оливковое масло — 1 ст. ложка, сок лимона — 1 ст. ложка, зелень петрушки, укропа, соль, перец по вкусу.

Пюре из белой фасоли к котлетам

400 г фасоли замачивают на 8–10 часов, затем готовят, как и «Белую фасоль для винегрета, к салату, к разварной, жареной говядине и баранине» (см. рецепт).

Затем протирают сквозь сито, солят, добавляют масло, размешивают и гарнируют котлеты.

Фасоль — 400 г, лук репчатый — 1 шт., петрушка, сельдерей, порей — по 10 г, тмин, гвоздика — по 5 г, морковь — 1шт. оливковое масло — 1 ст. ложка, сок лимона — 1 ст. ложка, зелень петрушки, укропа, соль, перец по вкусу.

Зелёная фасоль тушеная

Это превосходное блюдо, если только кто-либо согласиться выбрать и почистить фасоль за вас. Фасоль берется молодая, лучше в начале лета. Сломайте один стручок, и если он мнется легко, ломается с хрустом, внутри нет жесткой плёнки, блюдо имеет все шансы удасться. Стручки чистятся ножом от волосков, которые проходят по створке стручка. Затем стручки отварить, слить воду, фасоль переложить в кастрюлю, добавить масла, сахара, перца, соли, майорана, петрушки, мускатного ореха по вкусу. Потушить в духовке. Подавать с солониной, ветчиной,

языком, мозгами, копчениями, разварной говядиной.

Фасоль слабо подвергается действию радионуклеидов, здоровый, чистый продукт.

Фасоль зеленая стручковая — 500 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, петрушка, майоран — по 10 г, соль, перец, мускатный орех тертый по вкусу.

Зелёный горошек с грибными котлетами

Зеленый горошек свежий (или горох сушеный замочить на 4–5 часов), сварить. Откинуть на сито 50 г сушеных грибов, сварить в воде, измельчить. Затем 1 стакан риса разварить с солью, мускатным орехом, петрушкой, смешать с грибами, сделать котлеты, обвалять их в яйцах и сухарях, поджарить на сливочном масле. Сделать мучную поджарку (1 чайная ложка муки, 1 чайная ложка масла), развести её стаканом грибного бульона, смешанного с гороховым бульоном, прокипятить всё, облить горошек, гарнировать его грибными котлетами.

Горох — 400 г; для котлет: грибы сушеные — 50 г, рис — 1 стакан, мускатный орех — 0,5 г, петрушка — 20 г, яйца — 1 шт., сухари панировочные — 100 г; для поджарки: мука — 1 ч. ложка, масло сливочное — 1 ч. ложка, бульон грибной — 1 стакан.

Баклажаны под соусом бешамель

Нарезать вдоль плоды, обварить кипятком, положить под пресс на 2–3 часа, пока не вытечет горький сок — соланиновая кислота.

Очистить от верхней кожицы, разрезать пополам, вынуть семена. Прокипятить 1 раз. Переложить в горшок, облить соусом бешамелем (см. раздел «Соусы») и сметаной, посыпать тёртым сыром типа Пармезан, поставить в горячую печь, подрумянить.

Баклажаны — 1 кг, соль — 20 г, сметана — 1 ст. ложка, сыр тертый — 1 ст. ложка, соус бешамель — 3 ст. ложки.

Баклажаны по-турецки

Разрезать плоды на половинки, поджарить каждую в растительном масле. Морковь, пастернак, помидоры измельчить и поджарить на масле, посолить, посыпать перцем, перемешать в соус.

Смазать этим соусом половинки баклажанов. Сложить половинки вместе, переложить их в сотейник, облить томатным соусом, запечь.

Баклажаны — 1 кг, морковь — 100 г, пастернак — 100 г, помидоры — 150 г, масло растительное — 3 ст. ложки, соус томатный — 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Баклажаны маринованные

Приготовить баклажаны точно так же, как и «Баклажаны под соусом бешамель» (см. рецепт). Нафаршировать их измельчённым чесноком, морковью, зелёным перцем, перевязать ветками сельдерея, чтобы не выпала начинка, или нитками, сложить в банку, залить уксусом, вскипячённым со специями.

Баклажаны — 1 кг, морковь — 100 г, пастернак — 100 г, помидоры — 150 г, перец зеленый — 1–2 шт., чеснок — 4–5 долек, масло растительное — 3 ст. ложки, соус томатный — 2 ст. ложки, соль, перец по вкусу.

Икра овощная

Баклажаны (целые) и кабачки (очищенные и нарезанные кружочками) испечь в духовке, с баклажанов снять кожицу. Баклажаны и кабачки мелко порубить, лук, морковь, капусту мелко нарезать и обжарить с маслом и томатом-пюре, а затем смешать с кабачками и баклажанами. Потушить 10–15 минут, заправить уксусом, солью, перцем и охладить.

К столу подать, украсив зеленым луком и зеленью.

Баклажаны и кабачки — по 50 г, морковь и капуста белокочанная — по 30 г, лук репчатый и зеленый, томат-пюре — по 20 г, масло растительное — 10 г, уксус — 5 г, перец молотый, зелень, соль.

Икра баклажановая

Овощную икру можно сделать без кабачков, моркови и капусты, взяв лишь помидоры и сладкий болгарский перец. Баклажаны очищаются от синей кожицы, режутся мелкими кубиками. Укладываются в емкость, наполненную подсоленной водой, накрываются гнётом и выедурживаются с полчаса. Помидоры ошпаривают крутым кипятком, что позволит легко очистить с них кожицу. Перец болгарский моется и строгается на мелкие кубики. Лук чистится и режется на мелкие кусочки. Затем все ингредиенты укладываются на большую сковороду, политую разогретым растительным маслом и жарятся около часа при частом помешивании.

Баклажаны — 1 кг, перец болгарский сладкий — 400 г, iiieai?

u — 500 а, лук — 300 г, масло растительное — 30 г.

Икра из печеных баклажанов

Этот вид икры делается несколько иначе. Баклажаны пекут на плите, на металлическом круге (сковороде), переворачивая по периметру, или же в духовке. Когда станут со всех сторон мягкими (лучше передержать, чем оставить сырыми), их освобождают от кожуры и хвостиков и минут на 15 кладут на наклонную плоскость, чтобы стек сок. Либо ненадолго кладут в соленую воду. Затем внутренность баклажанов мелко-мелко нарубают, добавляют мелко порубленную луковицу, подсолнечное масло — и едят!

Баклажаны — 1 кг, лук — 50 г, подсолнечное масло — 30 г, соль.

Баклажаны запеченные со шпиком

Соленый свиной шпик режется на мелкие кубики. В вымытом и неочищенном баклажане делается два глубоких надреза по всей его длине с небольшим скашиванием ножа. Надрез в идеале должен походить на две скобки — () — и внутренность должна свободно вываливаться. В углубление засыпаем шпик, а сверху надрез затыкается вынутым кусочком баклажана. В таком виде баклажаны запекаются в духовке до полного размягчения и готовности (1–1,5 часа).

Баклажаны — 2 кг, шпик свиной nieаный — 200 г.

Баклажаны жаренные кружочками

Баклажаны порезать вдоль либо поперек (это принципиального значения не имеет) толщиной до 1 см. Сложить в кастрюлю и, залив подсоленной холодной водой, выдержать под гнетом полчаса-час. Обжарить в сильно разогретом растительном масле. Уложить на блюдо и посыпать толченым чесноком. Сверху, пока горячие, полить майонезом.

Разновидность этого блюда: потушить на сковороде помидоры с луком и, положив на баклажаны, еще раз поджарить их в кастрюле.

Баклажаны — 1 кг, масло растительное — 100 г, чеснок — 30 г, лук репчатый — 2 шт., помидоры — 500 г.

Голубцы

Взять небольшой (600 г) кочан капусты, вырезать кочерыжку, прокипятить 1 раз в солёной воде. Вынуть и разобрать по листочкам.

Приготовить фарш: 600 г мягкой говядины от костреца измельчают на мясорубке, с почечным жиром, куском льда, 1 стаканом жирного бульона, посолить, посыпать перцем, положить измельченную луковицу, размешать фарш.

На середину листа положить фарш, завернуть края, свернуть трубочкой. Затем обвалять в муке.

Уложить плотно на противень, сковороду краем завёрнутой стороны друг к другу. Полить маслом, тушить, подливая бульон. Когда подрумянятся, облить сметаной (томатом), раз вскипятить.

Иногда к фаршу прибавляют рис, если голубцы подаются к разварной говядине.

Капуста белокочанная — 600–700 г; для фарша: говядина — 600 г, жир почечный — 100 г, лед крошеный — 50 г, бульон мясной — 1 стакан, лук репчатый — 1 шт., мука 100 г, сметана (томат-паста) — 2 ст. ложки.

Квашеная капуста с грибами и сметаной

Сварить 5–6 сушеных грибов, этим грибным бульоном залить 4 стакана кислой, обваренной кипятком и отжатой капусты. Затем положить измельчённые грибы, посолить, варить, влить 1 стакан сметаны и поджарку из муки на масле, прокипятить.

Капуста квашеная — 4 стакана, грибы сушеные — 5–6 шт., сметана — 1 стакан, мука — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 ст. ложка.

Солянка из кислой капусты с мясом

Взять 1,2 кг кислой капусты, перемыть в 3-х холодных водах, отжать, поджарить большую луковицу с 2–3 ложками масла, добавить капусту и поджаривать, подливая грибной бульон (из 6 грибов).

Когда через 1,5 часа варки капуста размягчится, положить 400 г жареной ветчины (или 400 г жареной свинины), 100 г колбасы, 100 г дичи или другого холодного мяса, оставшегося от обеда (чтобы было всего 600 г мяса). Добавить в смесь перца, соли, лаврового листа, тушить 30 минут.

Как обычно сделать 1 ложку мучной поджарки, смешать её с капустой и мясом и тушить ещё 10 мин. Затем переложить в сотейник, поставить в духовку, в печь на 30 мин., пока солянка не подрумянится.

Капуста квашеная — 1,2 кг, лук репчатый — 200 г, грибы — 6 шт.; для поджарки: мука — 1 ст. ложка, масло сливочное — 1 ст. ложка; для заправки: мясо — 600 г, соль, перец, лавровый лист по вкусу.

Рыбная солянка с кислыми яблоками

Взять 4 ложки масла и поджарить в них 1 луковицу. Положить 4 стакана кислой вымоченной капусты в сотейник. 2–3 кислых яблока измельчить. Тушить в сотейнике капусту, яблоки, жареную рыбу, лук с маслом.

Кладут ряд капусты с яблоками, ряд жареной рыбы (щука, судак, сиг, осетрина, лососина, карп, сазан, голавль). Рыбы берут 600 г. Посыпают зеленью, перцем, лавровым листом. Перед отпуском блюдо украсить маринованными грибами, маслинами, солёным кизилом, звёздочками из солёных огурцов. Они обливаются соусом из рыбы и слегка подрумяниваются в духовке (печи). Блюдо посыпают толчеными сухарями.

Капуста квашеная — 4 стакана, яблоки Антоновка — 2–3 шт., масло сливочное — 4 ст. ложки, лук репчатый — 1 шт., рыба жареная — 600 г, зелень петрушки, укропа — по 50 г, лавровый лист, соль, перец по вкусу.

Каштаны печёные

Обрезать кончик каждого каштана, положить в духовку на 15–20 мин., подать со сливочным маслом, но без кожуры.

Каштаны — 1 кг, масло сливочное — 100 г.

Каштаны варёные

800 г каштанов залить холодной водой, кипятить 15–20 мин. Такими каштанами фаршируется индейка, утка, каплун, курица, дичь.

Каштаны — 800 г, вода — 1,5 л, соль — 10 г.

Помидоры фаршированные

Приготовляют 12–18 шт. зрелых, крупных помидоров с толстыми стенками (типа сортов Факел, Волгоградский и др.). Срезать верхушки величиной в 50-рублевую монету, ложечкой выбрать семенные камеры и нафаршировать фаршем.

Для фарша измельчают на мясорубке по 200 г говядины и почечного жира, 1 луковицу, добавляют перец, соль, отварной

рис.

Помидоры с фаршем прикрывают срезанными крышечками, обвязывают накрест ниткой.

Затем плоды надо обвалять в муке, облить их маслом, тушить 30 мин. в сотейнике. Потом облить сметаной, всыпать 1–2 ложки сухарей, ещё раз прокипятить. Подавать на стол к мясным блюдам.

Точно так же фаршируется болгарский перец.

Помидоры — 12–18 шт.; для фарша: говядина — 200 г, жир почечный — 200 г, лук репчатый — 1 шт., рис — 50 г, мука — 100 г, масло сливочное — 100 г, сметана — 2 ст. ложки, сухари толченые — 50 г.

Тыква запечёная

Сварить в солёной воде 600 г тыквы (сорта Миндальная), нарезать ломтиками или как лапшу, положить в сотейник, пересыпать сухарями, добавить ложку сливочного масла, облить сливками с измельчёнными крутыми яйцами. Запечь тыкву в печи.

Перед отпуском можно посыпать сахарным песком, тёртым миндалём или полить сладким миндальным молочком. Это блюдо богато каротином и перевариваемым протеином, витаминами.

Тыква (мякоть) — 600 г, масло сливочное — 1 ст. ложка, сухари панировочные — 50 г, яйца — 2 шт., сахар-песок — 1 ст. ложка, миндаль тертый — 1 ст. ложка.

Третьи блюда. Домашние напитки

Чай утренний и вечерний

Рано или поздно, чтобы дружеское застолье не превратилось в вульгарную пьянку, наступает пора готовить чай. Разумеется, в наш просвещенный век, когда полным-полно чая в пакетиках, в гранулах, кофеварок и просто хорошего чая разных сортов, это перестает быть проблемой. Однако, по нашим наблюдениям, ни чай в пакетиках, каким бы изысканным ароматом он не обладал, ни продукция, выходящая из кофеварок, не имеет и сотой доли того вкуса и аромата, какие имеет свежезаваренный вручную, прадедовским способом чай. Поэтому давайте постараемся научиться заваривать чай по-настоящему.

Чтобы приготовить вкусный и ароматный чай, необходимо соблюдать определенные нормы и правила. Первое условие — наличие хорошего сосуда для приготовления чая, который не следует использовать для других целей. Перед приготовлением чая этот сосуд следует сполоснуть кипятком, после чего засыпать в него определенное количество чая.

Обычная доза — 1 чайная ложка чая на 1 чашку напитка, причем добавляется еще одна ложка чая в чайник. Но эта норма зависит прежде всего от качества чая и его сорта. Засыпанный чай в предварительно прогретый чайник надо залить горячей водой, снятой с огня за миг до закипания. Полученную заварку необходимо 1 минуту выдержать в закрытом крышкой чайнике, после чего добавить остальную воду. Через 3–4 минуты готовый чай разлить в фарфоровые чашки.

Если время, в течение которого происходит процесс заварки, сократить, чай не будет иметь нужного аромата, если его продолжить — дубильные вещества придадут чаю горький и неприятный вкус. Готовый чай нельзя наливать прямо из сосуда для заварки, а из другого, предварительно согретого.

Чай с молоком

Английское изобретение. В хорошо прогретые чашки налить определенное количество молока и затем долить чайным настоем. Опыт показывает, что только при такой последовательности напиток приобретает хороший вкус и аромат. Наливание молока в чай англичанин считает столь же вопиющим невежеством, каким русский сочтет разбавление водки водой. Чай способствует усвоению молока, вследствие чего его лучше переносят люди, страдающие заболеваниями желудочно-кишечного тракта.

2/3 крепкого чайного настоя и 1/3 молока.

Чай по-китайски

Для соблюдения колорита советуем таким способом пить только настоящий китайский чай.

Засыпать чай в предварительно прогретый сосуд с крышечкой[7], залить кипятком и через 3 минуты перелить в другой, фарфоровый, предварительно хорошо прогретый.

Этот чай пьют горячим, маленькими глотками, без сахара и др. подслащающих веществ, которые по мнению китайцев портят его натуральный аромат. Ценители чая пьют только 3 заварки, но из хороших сортов можно приготовить и четвертую.

На 1 чашку — 1 ч. ложка зеленого чая, 1 чашка кипятка.

Чай по-японски

Для соблюдения колорита советуем пригласить парочку гейш, запастись соответствующей музыкой, так как основу японской чайной церемонии составляет именно неторопливое, с соответствующими, приятными глазу истинного самурая, телодвижениями растирание чаинок в порошок, добавление в него воды, снова растирание и т. п, То есть, в чае по-японски наиболее ценен сам процесс приготовления. Растертый в специальной посуде в порошок чай засыпать в предварительно прогретый сосуд и приготовить крепкий чай, залив его согретой до 60 °С водой (при этой температуре получается максимальный аромат, но не извлекаются все компоненты чая. Японцы больше, чем экстракт, ценят аромат).

Приготовленный чай подают в блюдечках емкостью 50 мл. Этот чай подслащают и пьют медленно, глотками.

2 1/2 ч. ложки чая на 1/2 л кипятка.

Чай-пунш по-китайски

Смешать коньяк, лимонный и апельсиновый соки, добавив корку с 0,5 лимона и 0,5 апельсина. Через несколько часов смесь процедить и влить горячий крепкий чай. Затем добавить мед и ром.

Рекомендуется в небольших количествах.

Сок из 2,5 лимонов и 2 апельсинов, 0,25 л коньяка, 0,5 л кипятка, 2 ст. ложки чая, 150 г меда, 0,25 л рома.

Чай-пунш по-индийски

Растворить сахар в 0,25 л воды и вместе со специями варить 10 мин. в кастрюле под крышкой. Заварить чай (0,5 л воды). К полученному чаю добавить вино, процеженный сироп, спиралеобразно нарезанную лимонную корку и по желанию немного рома.

2 корешка имбиря или 0,5 ч. ложки молотого, 2–3 шт. гвоздики, 125 г сахара, 0,75 л воды, 6 ч. ложек сахара, 1 бутылка красного вина, 1 лимон, немного рома.

Чай-пунш по-кубински

Чай с гвоздикой заварить кипятком. Через 4 мин. размешать и процедить. Добавить соки, ананас и сахар. Согреть, не доводя до кипения.

7 ч. ложек чая, молотой гвоздики — на кончике ножа, 0,5 л кипятка, 2 ст. ложки лимонного сока, 0,2 л сока черники, 0,2 л апельсинового сока, ананас (ломтики).

Чай по-вьетнамски

Остывший подслащенный чай разлить в стаканы со льдом. Фрукты сбрызнуть ромом и выдержать. Затем добавить к налитому чаю.

0,5 л крепкого чая, сахар по желанию, лед, 1 чашка ананасов, апельсинов, персиков или абрикосов, нарезаннных кубиками, 2 рюмки рома, сливки по желанию.

Чай по-русски

Чай засыпать в прогретый сосуд и залить кипятком. Через 5 мин. слить в заварной чайничек. Каждый наливает себе сам заварки и кипятка. Можно добавлять молоко, сливки, лимон.

Русский чай пьют вприкуску.

8 ч. ложек чая, кипяток, молоко, варенье, лимонный сок или сливки.

Степной чай

Засыпать в воду чай и вскипятить, после чего добавить молоко и соль по желанию. Варить смесь 10 мин, процедить и подать.

Спитой чай отжать.

12 ч. ложечек чая, 0,5 л воды, 2 л молока, соль.

Чай по-казахски

Чай залить кипятком. Через 3 мин. добавить сливки. Размешать и процедить в другой сосуд. После чего перелить в первый, для однородности жидкости. Через 2 мин. подать.

5 ложек чая, 0,5 л кипятка, сливки, молоко.

Праздничный чай по-киргизски

Корицу, гвоздику, и лимонную корку положить в мешочек, опустить в сосуд с кипятком и поставить его на очень слабый огонь. Затем добавить лимонный и апельсиновый соки и выдержать еще 3 мин. на огне. Готовый чай разлить в чашки и подать с сахаром-рафинадом.

0,5 палочки корицы, 5 шт. гвоздики, корка с 0,5 лимона, сок из 0,5 лимона и 1 апельсина, сахар-рафинад, ванильный сахар по-желанию.

Пасечный чай по-грузински

Чай, мед и водку смешать. Полученную смесь поставить на огонь и довести до кипения. По желанию можно положить ванильный сахар. Разлить в небольшие стаканчики.

3 чашки крепкого чая, 1 чашка меда, 1 рюмка водки.

Апельсиновый холодный-чай

В чашки положить по 1 шарику апельсинового мороженого и залить небольшим количеством сладкого чая. Сверху украсить сливками и ломтиками мандарина.

4 порции апельсинового или лимонного мороженого, 0,5 л крепкого холодного чая, сахар, сливки, ломтики мандарина.

Чай-лимонад

Чай, сахар, лимонный сок или мед смешать в миксере. Подать в стаканах со льдом.

0,5 л холодного крепкого чая, 1 лимон, 0,5 бутылки белого вина, 5 ст. ложек сахара или меда, колотый лед, газированная вода по желанию.

Чай с шампанским по-русски

Чай залить кипятком, через 5 мин. процедить, добавить сахар, лимонный сок и спиралью корку. После охлаждения подслащенную и ароматизированную смесь перелить в сосуд для крюшона, положить еще несколько ломтиков лимона и влить шампанское.

4 чайные ложки чая, 0,25 л кипятка, сок из 0,5 лимона, корка с 1 лимона, 1 бутылка советского игристого, сахар по вкусу.

Яичный чай-пунш

Залить чай кипятком и выдержать 5 мин. Яичные желтки взбить в пену и добавить к чайному настою. В полученный напиток можно влить немного рома.

6 ч. ложек чая, 0,5 л кипятка, 2 желтка, 35 г сахара, мускатный орех, ром по желанию.

Чайный пунш

Крепкий чай и вино согреть. Из воды, сахара и специй сварить сироп и добавить к нему смесь из чая и вина. На водяной бане взбить в пену 3–5 яиц и ввести в них готовый пунш.

0,375 л красного вина, 0,5 л крепкого чая, 0,125 л воды, 50 г сахара, 2 шт. гвоздики, 1 кусочек корицы, немного лимонной корки, 3–5 яиц.

Чай по-английски

Залить чай кипятком и выдержать 5 мин., затем перелить настой в другой сосуд, который за эти 5 мин. 2 раза сполоснуть горячей водой.

В хорошо прогретые чашки налить молока и добавить чайный настой.

На 1 чашку — по 1 ч. ложке чая; 1 ч. ложка в чайник, кипяток, молоко, сахар.

Чай по-монгольски

Измельченный в порошок чай засыпать в сосуд, влить холодную воду, поставить на огонь и вскипятить. Сливочное масло и муку согреть на сковороде, после чего вместе с молоком, 1 чайной ложкой сливочного масла добавить к горячему чаю. Полученную смесь довести до кипения, посолить по вкусу и подать.

1 ст. ложка чая, 0,5 л холодной воды, 30 г муки, 1 стол. ложка

сливочного масла, 40 г риса, соль, 0,25 л молока.

Высокогорный чай

Залить чай кипятком (1 чашкой) и выдержать 5 мин. Полученный настой процедить в прогретый сосуд, затем разлить по пол-чашки и подсластить засахаренными фруктами. По желанию долить кипятком.

2 ч. ложки чая, 1 чашка кипятка, засахаренные фрукты, 1 кувшин кипятка

Высокогорный чай по-шотландски

Засыпать чай в прогретый сосуд, залить кипящим молоком, выдержать 7 мин. и подать.

1 ст. ложка чая, 0,5 л кипящего молока, сахар.

Молочный чай по-шотландски

Залить чай кипящим молоком. Взбить желток с медом, добавить к нему процеженное молоко и подать.

2 ч. ложки чая, 0,5 л кипящего молока, 1 яичный желток, 1 ч. ложка меда или сахара.

Молочный чай по-голландски

Залить чай кипящим молоком и выдержать 5 мин., процедить и положить сахар. К остывшей смеси добавить ром, положить лед и подать с соломинкой, влив сливки.

3 ч. ложки чая, 0,5 л кипящего молока, сахар, ром или коньяк, колотый лед, сливки.

Яичный чай

Яичный белок, желтки, сахар и лимон хорошо взбить. К смеси добавить чай и на водяной бане взбить до пены. Затем разлить в прогретые чашки и подать.

1 яичный белок, 2 яичных желтка, 60 г сахара, сок из 0,5 лимона, 0,5 л крепкого чая.

Чай с молоком по-индийски

Приготовить как чай по-английски, выдержать 5 мин и подать

без специй.

На 1 чашку напитка — 1,5 ч. ложки индийского чая и чашка кипящего молока.

Фруктовый чай

Залить водой мед, корицу и гвоздику и варить 5 мин, после процедить. В полученную жидкость влить фруктовый сок, чай, поставить на огонь и вскипятить. Добавить лимонный сок и нарезанный ломтиками апельсин.

0,5 чашки меда, 6 гвоздичек, 1 кусочек корицы, щепотка соли, 1,5 чашки воды, 2,5 чашки фруктового сока, сок из 2 лимонов, 2 чашки крепкого чая, 1 апельсин.

Лимонный чай

В кастрюлю высыпать сахар, залить холодной водой и варить на слабом огне 10 мин. Чай залить кипятком и выдержать 5 мин., затем процедить, добавить сахарный сироп и лимонный сок.

В каждую чашку следует положить по одному ломтику лимона, прикрепив к нему 1 шт. гвоздики, налить чайного настоя и подавать.

0,5 чашки воды, 0,5 чашки сахара, 0,5 л кипятка, 1 ст. ложка чая, 1/4 чашки лимонного сока, 4 гвоздички.

Витаминный чай

Горячий чай смешать с лимонным и апельсиновыми соками, положить сахар.

0,5 л крепкого чая, сок из 0,5 лимона и 1 апельсина, сахар.

Яблочный чай

Чай и сок смешать, добавить сахар и лимонный сок.

0,5 холодного крепкого чая, 0,25 л яблочного сока, сок из 1 лимона.

Клубничный чай

Чай, клубничный сироп и сок смешать. Подсластить и подать.

Можно вместо сиропа использовать свежий сок клубники.

0,5 л холодного крепкого чая, 4 столовые ложки клубничного сиропа, 1 стол. ложка лимонного сока, сахар.

Чай с соком красной смородины

Продукты хорошо смешать. Подать с газированной водой.

0,5 л сока красной смородины, 2 ст. ложки сока из черешен, 1 ст. ложка клубничного сиропа, 0,25 л холодного крепкого чая.

Чай с соком черной смородины

Сок и крепкий хорошо заваренный чай размешать, добавить сахар. Подать с газированной водой и льдом.

0,5 л холодного крепкого чая, 0,125 л сока черной смородины, сахар, 0,25 л газированной воды, лед.

Холодный лимонный чай

Все ингредиенты смешать и подать в высоких бокалах со льдом.

4 чашки крепкого чая, 4 ст. ложки сахара, 4 стол ложки лимонного сока, лед.

Холодный пряный чай

Чай, специи и мятный чай залить кипятком. Через 6 мин. процедить и добавить сахар. Остывшую смесь смешать с лимонным соком и газированной водой. Подавать со льдом.

2 ст. ложки чая, 1 ч. ложка имбиря, 1 кусочек палочки корицы, 4 гвоздики, 1 ч. ложка мятного чая, 0,5 л кипятка, сахар, сок из 3 лимонов, лед.

Холодный чай по-шведски

Молоко развести и вскипятить. Чай залить молоком. Выдержать пока чай не растворится полностью. Подать холодным.

1 пачка сухого цельного молока, 0,75 л теплой воды, ч. ложка черного чая.

Чай-кобблер

В бокалы со льдом влить какао-сироп и настой чая. Добавить сливки и фрукты.

2 винные рюмки какао-сиропа, чай, заваренный до золотистого цвета, сливки, фрукты (ломтиками), колотый лед.

Чай-гляссе

В стакан положить сливочное мороженого, взбитые сливки, добавить сахарный сироп и залить все холодным крепким чаем.

50 г сливочного мороженого, 10 г взбитых сливок, 30 г сахарного сиропа, чай крепкий — 0,5 л

Кофе — напиток турков и аристократов

Может получиться и так, что кто-то из ваших гостей захотел кофе. Не торопитесь спускать его с лестницы, возьмите себя в руки и, скрепя сердце, отправляйтесь готовить ему этот напиток турков и аристократов. В конце концов, все в этом мире преходяще — и гости тоже. Усвойте лишь несколько очень простых правил, которые позволят вам приготовить прекрасный, ароматный, по истине аристократический кофе, после которого вы в своей компании прослывете недосягаемым авторитетом по части приготовления этого напитка.

Первое: растворимый кофе — это не кофе. Это эрзац-напиток для утреннего сугубо персонального употребления. Предлагать его гостям — то же, что вместо закуски предложить им консервы.

Второе: для приготовления кофе служит специальная посуда — кофейник (или турка — коническая железная или медная баночка на длинной деревянной ручке)

Третье: этот самый кофейник (или турка) должен быть вычищен и вымыт, так как эфирные масла от кофе накапливаются на посуде и очень быстро расщепляются.

Четвертое:: вода для кофе должна быть как можно мягче.

Пятое: кофе рекомендуется обжарить и смолоть непосредственно перед приготовлением. Хранят кофе в плотно закупоренных банках из жести или стекла, вдали от приправ, имеющих запах.

Шестое: для улучшения аромата кофе к нему можно добавить щепотку соли или порошка какао.

Седьмое: простейший способ приготовления — в подогретый сосуд засыпают кофе среднего помола, заливают кипятком и настаивают (без всякого подогрева на огне) 5 минут. В течение этого времени извлекаются все составные части кофе. Затем его размешивают, но не металлической, а керамической ложкой, и переливают в другой нагретый сосуд, отделяя при этом осадок.

Второй столь же употребительный способ приготовления кофе состоит в том, что кофейный порошок засыпается в турку (или джезву), этакую железную коническую чашку на длинной деревянной ручке. Залитый горячей или холодной водой кофе подогревается на огне, доводится до кипения и снимается.

Превосходный кофе готовится не на открытом огне, а на песке: в сковороду или специальную ёмкость (которую отныне вы будете употреблять лишь для этой цели) засыпается чистый мелкий речной (или морской песок). Он прокаливается на огне, затем на него ставится турка, которая так и доводится до

кипения.

Авторы полагают, что лучшего способа приготовления кофе человечество еще не придумало, хотя не исключено, что мы услышим и возражения.

Некоторые авторитеты советуют купить кофеварку и не морочить себе и людям голову, однако испробовав чай и кофе, приготовленные в нескольких видах отечественных и импортных кофеварок, мы можем в ответ посоветовать нашим оппонентам использовать вместо женщин резиновые куклы, продающиеся в секс-шопах. Эффект примерно идентичный.

Кофе мокко по-турецки

Этот вид кофе в зависимости от сахара бывает горьким, сладким, очень сладким, более жидким или густым. Обычно на 1 чашку напитка кладут 1 полную чайную ложку кофе очень мелкого, буквально пылеобразного помола и сахар по вкусу.

Кофе по-турецки приготовляют 2 способами.

Первый способ

В кофейничек с кипящей водой засыпают кофе и сахар и доводят до кипения. Закипевший кофе снимают с огня, потом опять ставят на огонь и снова доводят до кипения (обычно это проделывается раза три).

Второй способ

Кофе, смешанный с сахаром в кофейничке, заливают холодной водой и выдерживают несколько минут для извлечения ароматических и вкусовых веществ. Затем кофейничек ставят на медленный огонь — так кофе закипает медленнее и образуется больше пены. Доведя до кипения снимают и сразу ставят на огонь, доводя до кипения еще раз.

Готовый кофе подают следующим образом: на небольшое блюдо ставят кофейничек, кофейные чашечки на маленьких блюдечка и стаканы с холодной водой. Принято, чтобы гость сам наливал себе кофе.

В таких случаях используют медные, начищенные до блеска кофейнички.

На 1 чашку — 1 полную ч. ложку кофе, 10 г сахара.

Кофе по-турецки с яичным желтком

Приготовить обычный кофе по-турецки и добавить половину взбитого в пену желтка.

Это тонизирующий и очень питательный напиток. Его подают в горячем и охлажденном виде.

На 4 персоны: на 1 чашку — полная чайная ложка кофе мелкого помола, 0,5 яичного желтка, сахар.

Кофе мокко по-арабски

В горячую воду всыпать кофе и сахар и поставить на огонь. Довести до кипения, затем снять и через несколько секунд поставить обратно. Повторить все еще 2 раза. Готовый напиток сбрызнуть 2–3 каплями холодной воды. После отстоя гущи размешать и разлить в чашки. Вместе с кофе подать холодную воду в стаканах.

На 4 персоны: на 4 чашки — 6 ч. ложек кофе очень мелкого помола, 3 чайные ложки сахара или 3 куска рафинада.

Мазагран — холодный кофе с ромом

Сварить хороший, очень крепкий кофе, процедить, сильно охладить, прибавить охлажденную воду, ром, сахарный песок и кусочки льда в высоких стаканах. Мазагран подавать сильно охлажденным. В стаканы положить по кружочку лимона и по соломинке.

Кофе — 100 г, минеральная вода — 2–3 ст., ром — 0,05 л, сахар — 3–4 ст. ложки, лимон — 1 шт., пищевой лед.

Кофе по-венгерски

Венгры говорят, что «хороший кофе должен быть крепок, как рукопожатие, сладок, как поцелуй женщины и черен, как дьявол». Мы с ними в этом вопросе вполне солидарны. Горлышко согретого кувшина, поставленного на водяную баню, закрыть чуть влажной фильтровальной бумагой. Кофе крупного помола залить горячей водой. Горлышко должно быть как можно более закрытым для сохранения аромата. В процеженный напиток положить сахар и подать.

На 350 г воды — 5 ч. ложек кофе, 50 г сахара.

Кофе по-казацки

Этот экзотический напиток рекомендуется приготовить в компании, которой уже по плечу любой напиток. Все указанные продукты хорошо смешать.

Рекомендуем принимать этот кофе в небольших количествах под курение хорошего трубочного табака и задушевную беседу.

0,25 л крепкого кофе, 0,25 л красного вина, 3 рюмки водки, сахар.

Прочие домашние напитки

Квас хлебный

Первый способ

Ржаной хлеб нарезать ломтиками, подсушить в духовом шкафу, слегка подрумянить. Сухари поломать мелкими кусочками, залить в эмалированной посуде кипятком и оставить на 3–4 часа. Жидкости должно быть полное ведро. Когда сусло совсем остынет, процедить (жидкость должна быть прозрачной, с коричневым оттенком), положить сахар и добавить растертые с сахаром дрожжи. Посуду прикрыть и оставить на 12 часов. Настой разлить в бутылки, положив в каждую по 2–3 ягодки изюма. Бутылки плотно закупорить. Первые сутки держать квас в теплом месте, а затем поставить в холодное место. Самый вкусный квас получается через 4 дня. Разливать следует осторожно, так как из-за большой пены квас переливается через края стакана.

1 1/2 кг ржаного хлеба, 800 г сахара, 20–30 г дрожжей, 30 г изюма, 10 л воды.

Второй способ

Налить воды в котел и вскипятить ее. Высыпьте в воду солод (лучше ржаной) в количестве 1,5–2 стакана на ведро воды. Добавить половину этого количества ржаной муки. Насыпать высушенного ржаного хлеба 3 стакана на ведро и все это заварить.

Дать охладиться и процедить через сито или марлю. Размешать в процеженной жидкости: сахар — 2 стакана на ведро и сухие дрожжи 1 столовую ложку на ведро. Хорошо размешать смесь, дать постоять 1 час.

Заготовить чистые бутылки, всыпать в каждую по 3–4 изюминки и залить в бутылки приготовленный квас. Хорошо закупорить и хранить в леднике или морозильнике.

Солод — 1,5–2 ст., вода — 10 л, дрожжи — 20 г, изюм — 20 г.

Третий способ

Ржаные сухари положить в кастрюлю или бочонок, залить

кипятком, дать постоять 3–4 часа. После этого настой процедить, положить в него дрожжи, сахар и мяту. Накрыть салфеткой и оставить для брожения на 5–6 часов. Когда квас начнет пениться, его надо вторично процедить и разлить в бутылки, в которые предварительно положить по нескольку изюминок, и закупорить (пробки перед закупориванием размочить в кипятке до эластичности), закрепив после укупорки пробки шпагатом.

Бутылки вынести в холодное место и оставить там в горизонтальном положении. Через 2–3 дня квас будет готов.

На 10–12 бутылок кваса — 1 кг ржаного хлеба, 25 г мяты, 50 г изюма.

Квас «Жемчужинка»

Воду вскипятить и положить в нее сахар. Промытые лимоны нарезать вместе с цедрой ломтиками, слегка раздавить вместе с сахаром и положить в сладкую воду. Прибавить растертые с сахаром дрожжи, тщательно размешать. Через 10–12 часов процедить сквозь марлю, разлить в бутылки, плотно закупорить. Поставить в холодное место. На следующий день квас готов к употреблению.

4 лимона, 800–1000 г сахара, 30–40 г дрожжей, 10 л воды.

Еще один вид лимонного кваса Лимоны очистить от цедры, нарезать ломтиками, удалить косточки, слегка раздавить с сахаром, залить кипяченой теплой водой. Добавить мед, сахар и изюм. В охлажденную жидкость прибавить муку, разведенную с водой, и дрожжи, растертые с сахаром. Все размешать и поставить в теплое место. Когда лимоны всплывут на поверхность через 8–10 часов, жидкость процедить, разлить в бутылки, положить в каждую по 2–3 ягодки изюма.

Поставить в холодное помещение. Через 2 дня напиток будет готов.

4 лимона, 50 г изюма, 200–300 г сахара, 20–30 дрожжей, 20 г муки, 10 л воды.

Петровский квас

Рецепт дан из расчета на 5 литров кваса.

Нарезать тонкими ломтиками ржаной хлеб и подсушить их в духовке или в печи, пока они не станут коричневыми. Сухарей нужно взять 800 г. Залить их 4 л кипятка и поставить отстояться на 2 часа. Затем процедить через сито. Добавить 20–25 г дрожжей и сахару по вкусу (ориентировочно 0,5 кг).

Полученный квас нужно выбраживать примерно 5–6 часов. В

готовый напиток добавить 100 г тертого хрена, смешанного со 100 г меда.

Приготовленный напиток разлить по емкостям и поставить на холод. Лучше всего подавать «Петровский квас» к мясным блюдам. По желанию в него можно добавить специи, немного сушеной мяты.

Сухари ржаные — 800 г, вода — 4 л, дрожжи — 20–25 г, сахарный песок — 0,5 кг, хрен — 0,1 кг, мед — 0,1 кг.

Второй способ

Насушить в духовке мелко нарезанный ржаной хлеб до его подрумянивания. Залить сухари кипятком (в соотношении 1:10), закрыть крышкой и выдержать 4 часа. Процедить настой, добавить разведенных дрожжей (1 столовую ложку на 1 кг сухарей), добавить сахар (1 стакан на 1 кг сухарей), мед и натертый хрен (по 2 ложки на 1 кг сухарей) и хорошо все это размешать.

Закрыть чан тряпкой и поставить в теплой комнате на ночь. После этого жидкость снова процедить, разлить по бутылкам, добавив в них по несколько изюминок. Бутылки плотно закупорить, даже обвязать пробки шпагатом и вынести в холодное место. Квас будет готов через 3–4 дня.

На 1 кг сухарей — 1 ст. ложку дрожжей, 1 ст. сахара, мед, хрен — по 2 ст. ложки.

Буржуйские радости

Обычай смешивать напитки пришел к нам с Запада вместе с буржуазной культурой. Не одобряя и не порицая его, скажем лишь, что он не соответствует истинно русскому застолью, поскольку не способствует пению раздольных песен, кулачному мордобитию и задушевной исповеди лучшего друга на тему «ты м-меня увв-жаешь? А она, стерва, — нет!» Однако коктейли способствуют легкому похмелью и танцам до упаду в стиле «рэп-хип-поп», так что полагаем, что они в дальнейшем будут проникать в наш быт. Что же, холостяки встретят их во всеоружии. Во всяком случае по нашим рецептам вы приготовите их не хуже, чем в клубе «Up & Down». Не забудьте при приготовлении натереть ободок бокала лимонной долькой и макнуть в горку сахарного песка для образования этакого стильного инея, а также запаситесь достаточным количеством соломинок и колотого льда.

«Красная Шапочка»

Вымыть морковь, очистить, натереть на крупной терке, залить охлажденной кипяченой водой и оставить часа на два. Затем отжать сок, смешать с клюквенным соком, добавить сок лимона или лимонную кислоту. Подавать напиток охлажденным.

На 1 кг моркови: 5 ст. ложек клюквенного сока, 1,5 л воды, 2 ст. л. сахарного песка, 1 лимон или щепотку лимонной кислоты.

«Морская пена»

Положить в шейкер лед, вылить на него все компоненты и взбить до пенообразного состояния.

Приготовленную смесь вылить в высокий широкий фужер.

Водка — 60 мл, сахарный сироп — 10 мл, лимонный сок — 20 мл, белок одного яйца, 3–4 кубика льда.

«Царская водка»

Смешать все компоненты в стакане со льдом и слить охлажденную смесь через ситечко в конусный фужер.

Водка — 60 мл, белый десертный вермут — 10 мл, апельсиновая настойка — 10 мл, настойка перцовая — 10 мл, кубики льда.

«Mare»

Все компоненты должны быть предварительно охлаждены. В бокал вливают томатный сок, затем водку и лимонный сок. Посыпают перцем и солью.

Водка — 50 мл, томатный сок — 25 мл, лимонный сок — 5 мл, перец, соль.

«Гренада»

Смешать все компоненты в стакане со льдом, слить в фужеры посыпать молотой корицей.

Ром — 40 мл, сахарный сироп — 20 мл, лимонный сок — 20 мл, 3–4 кубика льда, долька лимона, корица.

«Ямайка»

Приготовить напиток в шейкере и подать в конусном бокале, украшенном сахарной коркой.

Ром — 30 мл, вишневая настойка — 10 мл, сахарный сироп — 1 мл, лимонный сок — 10 мл, кружок лимона, лед.

«Огненный шар»

В большой бокал положить лед, вылить на него все компоненты и положить кружок лимона.

Коньяк — 20 мл, водка — 40 мл, апельсиновый ликер — 20 мл, лимонный сок — 20 мл, апельсиновый сок — 20 мл, сахарный сироп — 20 мл, сухое шампанское — 60 мл.

«Karusel»

Влить водку, ликер и вермут в стакан со льдом и слегка перемешать ложечкой. Вылить охлажденную смесь в конусный бокал и залить шампанским.

Водка — 20 мл, красный вермут — 20 мл, шампанское — 60 мл, вишня, лед.

«Маяк»

Конусный бокал украшают сахарной корочкой. Охлажденный ликер выливают в бокал. Затем на ликер по стенке бокала опускают желток и посыпают тертым мускатным орехом.

Охлажденный коньяк осторожно выливают на желток.

Варианты: мятный ликер — желток, коньяк, апельсиновый ликер — желток, белое вино… и так далее.

Ликер шартрез — 20 мл, желток — 1 шт., коньяк — 20 мл.

«Подснежник»

В конусный бокал со льдом вылить ликер и сок, а затем шампанское.

Апельсиновый ликер — 20 мл, виноградный сок — 20 мл, шампанское — 80 мл, кусочек сахара, вишня, лед.

Улыбка богов

Смешать водку с ромом и влить в шейкер сахарный сироп. Добавив апельсиновый сок и шампанское, все тщательно смешать в шейкере. Вылить в конусообразный бокал и добавить ромовые вишни (можно заменить «пьяными вишнями» от скороспелой наливки, насыпать лед.

Водка 40 мл, ром 10 мл, сахарный сироп 10 мл, лимонный сок 40 мл, шампанское — 100 мл, ромовые вишни, 3–4 кубика льда.

Кровавая Мэри

Влить в бокал хороший 100 % томатный сок. В бокал на стеночку по лезвию ножа влить основательно охлажденную водку типа Смирновской. Избегать перемешивания жидкостей.

Водка — 60 мл, томатный сок 100 %-ный — 70 мл.

Отвертка

Положите в высокий стакан кубики льда и залейте их водкой. Долейте стакан апельсиновым соком. Украсьте вишней и апельсиновой долькой. Подавайте с соломинкой.

2 кубика льда; 1,5 части водки; апельсиновый сок; 1 вишня «мараскино»; апельсиновая долька.

Ржавый гвоздь

Положите в широкий стакан лед и залейте его виски и вермутом «драмбюи». Добавьте полоску лимонной корки.

1,5 части виски; 1,5 части драмбюи; кубики льда; полоски

лимонной корки.

Негрони

Смешайте джин, вермут кампари со льдом в отдельном стакане. Перелейте смесь в фужер для мартини, добавьте содовую и положите полоску лимонной корки.

Кубики льда; 1 часть сухого джина; 0,75 части сладкого вермута; 0,5 части кампари; содовая вода.

Ширли-темпл

Поместите лед в высокий стакан и залейте его имбирным элем. Влейте, помешивая, гренадин. Украсьте вишнями.

Кубики льда; имбирный эль; 2 чайные ложки гренадина; 2 вишни «мараскино».

Шерри-флип

Поместите в шейкер лед, шерри (херес), сахар и яйцо и хорошенько перемешайте. Перелейте в винный бокал. Посыпьте тертым мускатным орехом.

Крошеный лед; 2 части шерри; 1 чайная ложка сахара «кастер»; 1 яйцо; тертый мускатный орех.

Шейди-лейди

Поместите в шейкер дынный ликер, текилу, сок грейпфрута и крошеный лед.

Взболтайте до замерзания.

Перелейте в высокий стакан с кубиками льда. Украсьте лимонной долькой, долькой лиметты и вишнями.

Подавайте с соломинкой.

Крошеный лед и кубики льда; 1 часть дынного ликера; 1 часть текилы; 3 части сока грейпфрута; лимонная долька; долька лиметты; 2 спелые вишни.

Харви Уоллбэнгер

Налейте водку и вермут «гальяно» в охлажденный фужер. Залейте апельсиновым соком. Украсьте апельсиновой долькой. Подавайте с соломинкой.

1 часть водки; 1 часть гальяно; апельсиновый сок;

апельсиновая долька.

Текиловый коктейль

Поместите в шейкер лед с текилой, лимонным соком, гренадином и яичным белком и хорошенько перемешайте. Перелейте в фужер. Украсьте лимонной долькой и вишней.

Крошеный лед; 2 части текилы; сок 0,5 лимона; 4 чайные ложки гренадина; 1 чайная ложка яичного белка; лимонная долька; 1 вишня «мараскино»

Текиловый восход

Поместите лед в бокал и залейте его текилой. Влейте, помешивая, апельсиновый сок. Добавьте гренадин. Украсьте апельсиновой долькой и вишней. Подавайте с соломинкой.

Кубики льда; 1 часть текилы; 4 части апельсинового сока; 2 чайные ложки гренадина; апельсиновая долька; 1 вишня «мараскино».

Сухой мартини

Наполните кувшин для мартини льдом. Аккуратно влейте джин. Добавьте вермут и осторожно перемешайте. Налейте в охлажденный фужер для мартини и добавьте маслину и полоску лимонной корки.

Кубики льда; 2 части сухого джина; 0,5 части сухого вермута; маслины; полоска лимонной корки.

Старомодный коктейль

Растворите кусочек сахара в настойке, налив ее в «старомодный» граненый стакан. Добавьте кубики льда и водку или бурбон. Выжмите полоску лимонной корки в напиток, поместите выжатую корку туда же и украсьте вишней.

2 чайные ложки горькой настойки «ангостура»; 1 кусочек сахара; кубики льда; 1 часть водки или бурбона; закрученная спиралькой полоска лимонной корки.

Специальный Бу-бу

Поместите в шейкер горькую настойку, гренадин, ананасный, апельсиновый и лимонный сок и хорошенько перемешайте.

Положите в широкий бокал лед и залейте его полученной смесью. Долейте водой и осторожно помешайте. Украсьте ананасом, вишней и листьями.

Кубики льда; по 1 чайной ложке горькой настойки «ангостура» и гренадина; 3 части ананасного сока; 3 части апельсинового сока; 0,25 части лимонного сока; вода; ломтик ананаса; 1 вишня «мараскино»; 2 листика ананаса.

Ритц-физз

Смешайте в фужере амаретто, лимонный сок и кюрасо. Долейте шампанским. По желанию украсьте лепестком розы.

По 1 чайной ложке амаретто, лимонного сока без мякоти и кюрасо; охлажденное шампанское; 1 лепесток розы (по желанию).

Роб Рой

Перемешайте в отдельном кувшине виски, вермут и горькую настойку. Перелейте в фужер для коктейлей и украсьте вишней или полоской лимонной корки.

0,5 части виски; 0,5 части сладкого вермута; 1 чайная ложка горькой настойки «ангостура»; кубики льда; 1 вишня «мараскино» или спиральная полоска лимонной корки.

Розовая киска

Поместите в шейкер лед с кампари, персиковым бренди и яичным белком и хорошенько перемешайте. Перелейте в высокий стакан. Долейте лимонным соком без сахара. Украсьте лимонной долькой и кусочком персика.

Крошеный лед; 1 часть кампари; 0,5 части персикового бренди; 1 чайная ложка яичного белка; лимонный сок без сахара; лимонная долька; 1 вишня «мараскино»; кусочек персика.

Розовая леди

Взболтайте яичный белок в смеси джина с гренадином. Налейте в охлажденный фужер для коктейлей.

2 части джина; 4 чайные ложки гренадина; 1 чайная ложка яичного белка.

Розовый джин

Налейте настойку в стакан воды и повращайте его таким образом, чтобы вся внутренняя поверхность стакана покрылась слоем настойки.

Избыток настойки вылейте. Положите в стакан кубики льда. Добавьте джин и воду и подавайте.

1 ст. ложка горькой настойки «ангостура»; кубики льда; 1,5 части джина; 1 часть воды.

Роллс-ройс

Смешайте джин, вермуты и бенедиктин со льдом. Налейте в фужер для мартини.

Крошеный лед; 1 часть джина; 0,5 части сухого вермута; 0,5 части сладкого вермута; 0,25 части бенедиктина.

Сайдкар

В шейкере смешайте лед с бренди, куантро и лимонным соком. Перелейте в фужер.

Крошеный лед; 0,5 части бренди; по 0,25 части куантро и лимонного сока.

Сангрия

В большом кувшине смешайте сахар, лимонный и апельсиновый соки, пока сахар не растворится. Добавьте нарезанные ломтиками фрукты, вино и достаточное количество льда, хорошо перемешайте. Подавайте в широких бокалах для вина.

Кубики льда; 2 ст. ложечки сахара; сок 1 лимона; сок 1 апельсина; 1 тонко нарезанный апельсин; 1 тонко нарезанный лимон; 1 тонко нарезанная лиметта; 0,75 л охлажденного красного вина.

Серф-рейдер

Залейте в шейкер, наполненный льдом, водку, вермут, соки и гренадин. Взбалтывайте, пока внешняя поверхность не покроется «изморозью». Перелейте в фужер. Украсьте вишнями. Подавайте с соломинкой.

Крошеный лед; 3 части водки; 1 часть сладкого вермута; сок 1 апельсина; сок 0,5 лимона; 0,5 чайной ложки гренадина; 3 вишни «мараскино».

Сладкий мартини

Смешайте джин с вермутом, как в предыдущем рецепте. Налейте в охлажденный фужер для мартини и положите вишню.

2 части джина; 1 часть сладкого вермута; 1 вишня «мараскино».

Соленая собака

Положите лед в фужер с «инеем» из соли и лимона и залейте его водкой. Долейте фужер грейпфрутовым соком. Украсьте кусочком лимона.

1,5 части водки; кубики льда; 2 части сока грейпфрута; соль и лимонный сок для «инея»; кусочек лимона.

Ла-Манш

Положите кубики льда в стакан, залейте их джином и кюммелем и перемешайте.

Кубики льда; 1,5 части джина; 1 часть кюммеля (тминной настойки).

Маргарита

Помазав края фужера лимонным соком, обмакните фужер в соль для получения «корочек инея». Поместите в шейкер текилу, трипль-сек или куантро, сок лимона или лиметты и лед. Хорошенько перемешайте, перелейте в бокал и украсьте лимонной долькой и кусочком лиметты.

Крошеный лед; лимонный сок и соль грубого помола для «инея»; 1,5 части текилы; 1 часть лимонного сока или сока лиметты; 0,5 части трипль-сека или куантро; лимонная долька; кусочек лиметты.

Московский мул

Положите лед в фужер и залейте водкой и лимонным соком. Долейте фужер имбирным пивом и перемешайте содержимое фужера. Украсьте веточкой мяты.

Кубики льда; 2 части водки; 1 часть лимонного сока; имбирное пиво; веточка мяты.

Мятный джулеп с бурбоном

Поместите в маленький стакан бурбон, 4 веточки мяты и сахар. Смешайте. Полученную смесь перелейте в фужер, наполненный кубиками льда и перемешайте, пока внешняя поверхность стакана не покроется «изморозью».

Залейте чайной ложкой темного рома или бренди.

Украсьте коктейль оставшейся веточкой мяты и лимонной долькой. Подавайте с соломинкой.

2 части бурбона; 5 веточек мяты; 4 чайные ложки сахара; кубики льда; 1 чайная ложка темного рома или бренди; лимонная долька.

Джон Коллинз

Наполните широкий фужер льдом. Добавьте джин, лимонный сок и сироп. Залейте содовой водой и хорошо перемешайте.

Подавайте с соломинкой, украсив лимонной долькой и вишней.

Кубики льда; 2 части сухого джина; 2 части лимонного сока; 1 ч. ложка сахарного сиропа (патоки); содовая вода; лимонная долька; 1 спелая вишня.

Калуа-кофе Дон Жуан

Обмазав края широкого бокала лимонным соком, обсыпьте их коричневым (нерафинированным) сахаром. Налейте в бокал ром и подожгите его, вращая бокал с горящей жидкостью в течение нескольких секунд. Добавьте кофейный ликер калуа. Долейте в бокал кофе. Осторожно налейте по ручке чайной ложки сливки так, чтобы они оставались на поверхности коктейля. Посыпьте шоколадом.

Лимонный сок; коричневый сахар; 0,75 части темного рома; 1 часть ликера калуа; горячий кофе; сливки; тертый шоколад.

Кир

Налейте смородиновый ликер-крем в рюмку-«тюльпан». Долейте белым вином.

0,5 части смородинового ликера-крема; охлажденное сухое белое вино.

Кир-рояль

Налейте смородиновый крем в фужер и долейте его шампанским.

2 чайные ложки смородинового крема; охлажденное шампанское.

Бакс-физз

Наполните фужер на треть апельсиновым соком. Добавьте гренадин.

Долейте шампанским. Украсьте долькой лиметты.

Апельсиновый сок; 1 чайная ложка гренадина (по желанию); охлажденное шампанское; долька лиметты.

Банановая корова

Поместите в шейкер лед со сливками, ромом, банановым кремом и гренадином и хорошо перемешайте. Перелейте в фужер для коктейля. посыпьте тертым мускатным орехом и украсьте кусочками банана.

Крошеный лед; 1,5 части сливок; 1 часть светлого рома; 1 часть банановго крема; 1 чайная ложка гренадина; тертый мускатный орех; 3 кусочка банана.

Белая леди

Взболтайте яичный белок в смеси джина, куантро и лимонного сока.

Налейте в охлажденный фужер для коктейлей.

1 часть джина; 0,5 части куантро; сок 0,5 лимона; 1 чайная ложка яичного белка.

Би-энд-би

Налейте бенедиктин в ликерную рюмку. Осторожно добавьте бренди.

По 0,5 части бенедиктина и бренди.

Бикини

Положите в шейкер лед и залейте его водкой, лимонным соком, белым ромом и молоком с сахаром. Взбалтывайте до появления «инея». Перелейте в фужер.

Крошеный лед; 3 части водки; сок 0,5 лимона; 1 часть белого рома; 0,5 части молока; 1 чайная ложка сахара.

Бладшот

Смешайте в шейкере лед с водкой, концентрированным говяжьим бульоном-консоме, томатным и лимонным соком и ворчестерширским соусом. Перелейте в высокий стакан. Посыпьте солью с экстрактом сельдерея и украсьте ломтиками огурца.

Крошеный лед; 1 часть водки;2 части концентрированого консоме; 2 части томатного сока; по 1 чайной ложке лимонного сока и ворчетерширского соуса; соль с экстрактом сельдерея; 2 ломтика огурца.

Буллшот

Растворите бульонный кубик в горячей воде. Выжмите в бульон кусочек лимона, добавьте водку и быстро перемешайте. Положите в широкий стакан с «инеем» из соли и лимона лед и залейте его полученной смесью. (Вместо водки можно взять ром, а вместо простой соли — соль с экстрактом сельдерея).

1 кубик говяжьего бульона; 2 части горячей воды; кусочек лимона; 1,5 части водки; кубики льда; соль и лимонный сок для «инея»; полоска лимонной корки.

Виски-коблер

Наполните стакан кубиками льда. Влейте виски, кюрасо и бренди.

Украсьте веточкой мяты и фруктами.

Кубики льда; 2 части шотландского виски; по 4 ч. ложки кюрасо и бренди веточка мяты; апельсиновая долька; кусочек ананаса.

Белый русский коктейль

Смешайте в шейкере крошеный лед, водку, крем-какао и сливки. Положите кубики льда в стакан и залейте полученной смесью. Посыпьте тертыми орехами.

Кубики льда и крошеный лед; 1 часть водки; 1 часть крема-какао; 1 часть сливок; тертые орехи.

Черный русский коктейль

Налейте в фужер, наполненный льдом, водку и калуа.

Кубики льда; 3 части водки; 1 часть калуа.

Дабл шерри

В бокалы разлить шерри-бренди, положить по нескольку кусочков льда, по кружочку лимона и по кусочку сахара, долить газированной водой, вливая ее по стенкам бокала. На дне бокала возникнет темный слой — не следует его разбалтывать перед подачей.

Подавать с соломинками.

2 рюмки вишневого ликера (шерри-бренди), 2 стакана газированной воды, 1/2 лимона, 4 кусочка сахара, крошеный лед.

Грин Ринг

На дно бакала положить по кусочку сахара и по несколько кубиков льда. Влить ликер, положить по кружочку апельсина или лимона. Долить газированной водой. Не размешивать. Газированную воду вливать по стенке бокала, чтобы не смешать жидкости. На дне бокала должно образоваться зеленое кольцо. Подавать с соломинками.

2 рюмки мятного ликера Шартрез, 4 кусочка сахара, 1/2 апельсина или лимона, 2 стакана газированной воды, крошеный лед.

Коктейль-оранж с апельсиновым соком

Влить в бокал 80 г сухого белого вина, 10 г лимонного сока, 70 г апельсинового сока, 40 г фруктовой воды. Добавить кусочек льда.

80 г вина, 10 г лимонного сока, 70 г апельсинового сока, 40 г лимонада, 1 кусочек льда.

Праздничные напитки

Все это вариации коктейлей, то есть смеси спиртных и других напитков, но по возрасту эти напитки имеют гораздо более давние традиции, чем коктейли со льдом.

Пунши и гроги издавна считались общеукрепляющими, согревающими и противопростудными средствами. Жжёнки любили варить на гусарских застольях, а крюшоны были неотъемлемыми спутниками вечеринок и пикников. Все эти напитки объединяет то, что приготовить их можно довольно быстро.

Пунш — это комбинация вина (рома, коньяка), сока, сахара или меда и пряностей. Чаще при приготовлении состав нагревают, но некоторые пунши не требуют нагревания.

Глинтвейны базировались на основе чая с добавлением пряностей.

Чайный пунш Заварить свежий чай, добавить в него рома (если нет, то коньяка), красного столового вина. Соотношение: 4 части чая, по 1 части рома и вина.

Далее добавить примерно 0,5 части сахара и 1–2 ломтика лимона. Все перемешать и на 2 часа поставить в холодильник.

На 4 части чая — 1 часть рома, 1 часть вина, 0,5 части сахара, 1–2 ломтика лимона.

«Пиратский» пунш

Налить в чайный настой красное и белое вино, лимонный сок, мелко нарезанную цедру одного лимона, сахар и подогреть до полного растворения сахара. Перед подачей лимонную цедру удалить и добавить в чашки ром.

Ром — 500 мл, красное вино — 750 мл, белое сухое вино — 75 мл, крепкий чайный настой — 500 мл, сахар — 300 г, лимон — 2 шт.

Коньячный пунш

В кипящую воду положить кружок лимона, специи, влить сахарный сироп и кипятить 10 минут. Затем кипящую жидкость перелить через ситечко, добавить коньяк, лимонный сок, перемешать и разлить в чашки.

Коньяк — 500 мл, сок двух лимонов, горячая вода — 250 мл, сахарный сироп — 100 мл, лимона — 2 кружка, корица,

мускатный орех, гвоздика.

Лимонный пунш

Вылить лимонный сок и сахарный сироп в подогретую фарфоровую чашу, прибавить цедру, корицу и гвоздику, при помешивании добавить водку и грячую воду, подогреть. Процедить и разлить в чашки.

Водка — 0,5 л, горячая вода — 0,5 л, сахарный сироп — 100 мл, лимонный сок — 100 мл, цедра 1 лимона, гвоздики — 12 бут., корица.

Пунш «Белый медведь»

Отделить желтки от белков. Смешать желтки с сахарным сиропом и, помешивая, добавить ром и водку. Взбить отдельно сливки, добавить молоко и хорошо перемешать. Белки взбить до пенообразного состояния. Перемешать все компоненты, разлить в бокалы и посыпать тертым мускатным орехом.

Водка — 250 мл, ром — 250 мл, сахарный сироп — 200 мл, сливки — 0,5 л, яиц — 12 шт., молоко — 1 л, тертый мускатный орех — 1 ч. ложка.

Крюшон[8] из апельсинов

Первый способ

Апельсины очистить от кожуры и удалить семечки. Очистить также лимон. Фрукты нарезать тонкими кружочками. Фрукты положить в крюшонницу, если нет, то просто в широкую миску. Засыпать фрукты сахарным песком и дать ему впитаться минут тридцать. Влить бутылку белого вина, либо 0,5 л белого и 0,25 л красного, добавить 0,1 л коньяка. Если есть еще и ликер, то по 50 грамм коньяку и ликеру. Поставить все на лед. После охлаждения крюшон готов.

Апельсины — 3 шт., лимон — 1 шт., сахарный песок — 200 г, белое вино — 0,5 л, красное вино — 0,25 л, коньяк — 0,125 л, ликер — 0, 125 л, лед.

Второй способ

Этот рецепт отличается от предыдущего комбинацией

алкогольных напитков.

Самое подходящее время для крюшона — летний жаркий день. Готовясь к подаче крюшона на стол, не забудьте приготовить в морозильнике кубики льда и подать их вместе с крюшоном. Желающие могут класть их в свои бокалы.

Бутылка белого столового вина — 700–800 г, ликер — 100 г.

Третий способ

Вино, коньяк и газированную воду размешать с сахарным песком, добавить кружочки апельсина и лимона, пищевой лед. Подавать в стеклянных вазах с ложечками или в стеклянных кувшинах. Разливать в стаканы с кусочками льда. Подать соломинки.

Белое вино — 1/2 бутылки, коньяка — 50 г, сахарный песок-200 г, апельсин — 1 шт., лимон — 1 шт., газированная вода — 2–3 ст., крошеный лед.

Крюшон арбузный

У большого арбуза вырезать верхнюю часть в виде кружка и выбрать ложкой мякоть с семечками. Налить в арбуз все компоненты, закрыть его срезанной крышкой и поставит в холодильник. Через 1–2 часа арбуз можно подать на стол и разлить напиток в крюшонные чашки или в бокалы разливательной ложкой, подать соломинки.

Арбуз — 1 шт., коньяк — 1/10, ликер апельсиновый — 1/10, ананасовый сок — 3/10, шампанское — 5/10.

Крюшон-ассорти из разных фруктов

Вино, ром, газированную воду вымешать с сахарным песком. Добавить нарезанные тоненькими кружочками абрикосы, смородиновый сок и целые ягоды клубники (большие разрезать пополам. Добавить кусочки льда. Подавать в вазах с ложками или в стеклянных кувшинах. Разливать так, чтобы в каждый стакан попал кусочек льда. Подать соломинки.

Белое вино — 0,75 л, ром — 0,05 л, вода газиров. — 3–4 ст., абрикосы — 2–3 шт., клубника — 1 ст., смородиновый сок — 0,5 ст., лед.

Крюшон чайный

К крепкому хорошему чаю добавляют сок и корку лимона, сахар и ром. Выдержать смесь полчаса, вынуть лимонную корку и влить охлажденное шампанское.

Чай — 1 л, лимон — 1 шт., сахар — 100 г, ром — 0,05 л, шампанское — 0,75 л.

Флип черешневый

Заполнить стакан до половины мелко наколотым льдом, вбить одно свежее яйцо, потом прибавить пол-ложки сахара и 1 винный стаканчик «шерри-бренди», т. е. черешневой водки. Хорошо взболтать и посыпать сверху толченый мускатный орех.

Шерри-бренди — 0,1 л, яйцо — 1 шт., сахар — 20 г, мускатный орех — 5 г.

Крамбамбули (жженка) [9]

Для изготовления этого старинного гусарского напитка нужна большая компания, котелок и немного терпения. В большую, огнеупорную посуду для пунша кладут на дно глазированные фрукты, нарезанные кусочками, изюм, финики, очищенные от косточек, глазированную апельсиновую корку, сливу, наполненные орехами и т. д. На верх блюда надо положить железную решетку, на нее 2 кг головного сахара, разломанного на большие куски. (Можно взять и пиленый сахар.) Смочить сахар полулитром очень хорошего рома (можно ром смешать с водкой из слив или коньяком). Зажечь приготовленным из бумаги фитилем. Лампы погасить и ждать терпеливо, пока горящий спирт не прогорит и растопленный сахар не начнет стекать в посуду. Когда этот процесс закончится, налить 2 литра хорошего глинтвейна, заправленного всякими специями (корицей, лимонной цедрой, гвоздикой и т. д.), 1 литр горячего чая, сок 2 лимонов и 2 апельсинов, можно добавить также сок других фруктов. Оставить так несколько минут. Напиток надо употреблять, пока он еще совсем горяч. Хорошо перемешать и попробовать, достаточно ли вкусен полученный напиток, достаточно ли он сладок, крепок или наоборот, не надо ли чего-нибудь добавить. Потом процедить в стаканы еще горячий напиток и положить в каждый стакан куски глазированных фруктов.

Изюм — 100 г, финики — 100 г, апельсиновая корка — 50 г, слива засахаренная — 50 г, цукаты — 50 г, сахар — 2 кг, ром (водка) — 0,5 л, глинтвейн — 2 л, чай — 1 л, лимоны — 2 шт., апельсины — 2 шт.

Винный пунш — глинтвейн

Взять бутылку столового красного вина, вылить в кастрюльку. Положить туда 8–10 ч. ложек сахара, добавить немного пряностей (корица, гвоздика, лавровый лист). Все размешать, дать постоять 1–2 часа. Перед употреблением нагреть до 70–75 °С((не выше). В горячее вино добавить 1 столовую ложку ликера (если нет, то коньяка).

Красное сухое вино — 0,75 л, сахар-песок — 8–10 ч. ложек, ликер — 0,02 л, пряности — 0,01 г

Грог

Первый способ. Хороший крепкий грог составляют из 1/3 бутылки рома, 2/3 бутылки воды и по вкусу добавляют сахар. Его пьют горячим. Часто вместо воды ром льют в чай, в той же пропорции, и прибавляют ломтики лимона.

Ром — 200 г, вода — 300 г, лимон — 50 г, Вода — 10 частей, сахар — 3 части, коньяк — 4 части

Второй способ Вскипятить воды (10 частей), засыпать и хорошо размешать сахар (3 части). Влить 4 части коньяка. Напиток следует пить горячим.

Грог по-рыбацки

Чай залить кипятком. Через 5 минут процедить и добавить сок и корку лимона.

Полученную смесь подсластить медом и размешать. Подавать в чашках.

6 ч. ложек чая, 0,5 л кипятка, 0,125 конья*ка, 1 рюмка рома, корка с 0,5 лимона, сок из 2 лимонов, мед.

Кастэрд

Влить в стакан сливок 4–5 яичных желтков, взбить сливки с яйцами. Заварить крепкий чай (около 1 литра) и влить туда взбитые сливки. Добавить полстакана коньяку. Пить следует горячим.

Сливки — 150 г, яичный желток — 4 шт, чай — 1 л, коньяк — 100 г.

Пунш холодный

2 лимона, изрезанные на куски вместе с кожицей, но без косточек и две щепотки черного чаю на 1 л воды уваривают в закрытом сосуде, пока чайные листья сделаются совершенно мягкими; тогда прибавляют 400 г сахару и, когда сахар разойдется, приливают 1 1/2 бутылки рому и 25 капель лимонного масла, фильтруют через бумагу, разливают в бутылки и хранят для употребления.

Этот пунш идет для многих кондитерских изделий, сладких блюд и прочее.

Как напиток его употребляют так: наливают 1/4–1/2 стакана этого пунша, добавляют кипяток, кладут по вкусу сахар, кусочек лимона и подают вместо чая.

Лимоны — 2 шт., чай — 1 л, сахар — 400 г, ром — 1 л, лимонное масло — 0,001 л.

Какао-пунш

Сварить какао, непрерывно помешивая. Влить 1 часть коньяка, добавить сахар и молоко.

1 часть какао-порошка, 1 часть воды, 2 части сахара и 3 части горячего молока, 1 часть коньяка

Чай-пунш по-русски

Чай залить кипятком, через 5 минут процедить, добавить корку и сок лимона. Каждый кусочек рафинада натереть апельсиновой кожурой, опустить в сосуд с вином и поставить на огонь. Довести до кипения и влить чайную смесь и ром. Подавать этот пунш надо очень горячим.

2 ст. ложки чая, 0,5 л кипятка, 0,125 л рома, 0,25 л красного вина, сок из 0,5 лимона, корка с 1 апельсина и 0,5 лимона, 9 кусков сахара-рафинада.

Самодельное спиртное

Можно удивить друзей и необычной по вкусу и цвету домашней водкой. Самолично изготовлять и украшать водки — давняя традиция русского дворянства.

Издавна на Руси производилось множество различных сортов водок, которые пользовались известностью и популярностью в мире. Приготовлением водок занимались на дому, и дурным тоном считалось покупать водку в магазине. Для того чтобы приготовить свои, домашние водки, прежде всего надо научиться очищать обычные магазинные воду и спирт от сивушных и других неприятных запахов. Очистка водки делается с помощью березовых углей. Сожгите охапку сухих березовых дров. Когда поленья рассыплются на уголья, соберите их совком и положите в горшок. Постарайтесь, чтобы с углями попало меньше золы. Горшок закройте и дождитесь, пока угли погаснут и остынут. Истолките уголья, положите их в стеклянную емкость в количестве примерно 1/20 часть ее объема. Заполните емкость спиртом или водкой. Поставьте емкость отстояться на месяц. При этом энергично встряхивайте бутыль сначала раз в 4–5 дней, потом реже. Отстоявшуюся водку тщательно отфильтруйте и перелейте в чистую емкость. Положите в нее крупного изюму из расчета 2 столовых ложки на 1 литр. Если найдете, то неплохо добавить по 1 чайной ложке на литр фиалкового корня, нарубленного на мелкие кусочки. Пусть водка постоит еще две недели. После этого снова хорошо отфильтруйте ее. Теперь водка очищена и не должна иметь неприятных запахов и привкуса.

Для приготовления водок по старинным рецептам теперь нужно устройство для дистилляции (перегонки). Оно состоит из стеклянной колбы с пробкой, охладителя, сосуда-сборника и миски со льдом.

Пробку надо просверлить и вставить туда термометр со шкалой не менее 100 °С. Колба соединяется с охладителем через изогнутую стеклянную трубку, пропускаемую через пробку, либо применяется колба с двумя отверстиями. Поставьте стеклянную колбу на асбестовую или керамическую решетку. Охладитель закрепите на подставке и резиновой трубкой соедините его с водопроводным краном. Для стока воды протяните отводную трубку в раковину. Вход холодной воды должен быть со стороны сосуда-сборника, а выход — со стороны стеклянной колбы. Стеклянная трубка, пройдя охладитель, должна через пробку войти в сосуд-сборник. Этот сосуд ставится в миску и обкладывается кусочками льда. Места, где через пробки выходят

концы трубки, замажьте смолой, чтобы пары спирта не улетучивались.

Для перегонки заполните колбу дистиллируемой жидкостью не более, чем на 2/3 объема, установите охладитель и сосуд-сборник, пустите воду в охладитель. Нагревайте колбу на спиртовке, электрической или газовой плите. Пар из колбы, проходя через охладитель, будет попадать в сосуд-сборник и конденсироваться там. Для обеспечения эффективной конденсации вода в охладителе должна быть по возможности холоднее, сосуд-сборник следует обложить льдом до верха.

Пользуясь перегонным аппаратом, можно изготавливать любые сорта водок. Для этого нужно еще иметь некоторые специи, которые удастся достать. Но даже если у вас не окажется всех необходимых ингредиентов для полного соблюдения приведенных далее рецептов, не расстраивайтесь. Все равно ваша водка будет лучше государственной.

Цветные водки

Водке можно придать красивый цвет. Чтобы она приобрела:
— синий цвет — настаивать на васильках;
— зеленый — на мяте;
— красный — на чернике;
— фиолетовый — на семенах подсолнечника;
— желтый — на шафране.

Запеканка

Первый способ

В водку положите сухие лимонные корки в пропорции 1:10. Дайте выдержку на сутки и производите дистилляцию. В дистиллят водки добавьте половину чайной ложки мускатного ореха, кардамона. Все специи перед применением истолките. Бутыли закупорьте плотнее. Пробку обмажьте густым тестом. Разогрейте духовой шкаф до 60–70 °С. Выключите газ и поставьте туда бутыли на ночь. Делайте так ежедневно в течение недели. После этого профильтруйте водку и добавьте сахар в количестве 100–150 грамм на 1 литр.

Разлейте водку по бутылкам, хранить ее можно в обычных условиях.

Второй способ

По 16 г имбиря, пряного перца, циномона, гвоздики, муската, кардамона, лимонной цедры на ведро водки. Все варится в запечатанном горшке 12 часов. Остудите. Разлейте по бутылкам.

Третий способ

4 л водки в толстостенной бутыли настоять на лимонных корках. Положите туда 50 г циномона, 16 — бодяна, по 20 — кардамона и мускатного цветка, 2 мускатных ореха — все истолченным. Всю бутыль толсто обмазать ржаным тестом и поставить на ночь в протопленную печь. Так 4 ночи подряд. Разлить по бутылкам, добавить сахар.

Четвертый способ

В самую простую водку положите от 1/10 до 1/5 объема сухих лимонных корок, дайте постоять несколько часов и все вместе перегоните через дистилляционный аппарат. Возьмите бутыль из как можно более толстого стекла, мускатный орех, предварительно мелко растолченный. Бутыль закупорьте и обмажьте крутым ржаным тестом в 3 пальца толщиной. Если вы готовите напиток на даче и у вас есть печь, то, как только она начнет остывать, поставьте в нее бутыль на ночь. Утром выньте и поставьте в комнате. Так поступайте 4 дня подряд. Если нет печи, то пользуйтесь остывающим духовым шкафом, но ставить в него бутыль надо по крайней мере раз восемь. После приготовления водку профильтруйте, можно слегка подсластить, но кладите не более 250 г сахара на 1 л водки.

Тминная

350–400 г тмина залейте 1 л воды и перегоните через дистилляционный аппарат. Полученная тминная вода может храниться при низкой температуре в холодильнике или в погребе несколько месяцев. Когда потребуется тминная водка, совсем чуть-чуть подсластите воду, налейте ее в водку по вкусу — и напиток готов.

Сладкая анисовая водка

Для ее приготовления лучше всего годится питьевой спирт. Но если достать его нельзя, то можно использовать и обычную водку. Только в этом случае добавлять воду не надо.

Залейте бутыль спиртом на 2/3. Добавьте аниса в количестве 25–30 грамм на 1 литр, небольшие количества корицы, гвоздики, лимонные корочки.

Поставьте бутыль на 3–4 недели в теплое место отстояться. После этого приготовьте свежую малину. Ягоды отберите только спелые и чистые. Засыпьте ягоду в чистую бутыль. Залейте в нее настоенный спирт выше уровня ягод. Поставьте бутыль на солнце на 3–4 дня. Слейте настой без ягод. Растворите сахар в теплой воде в отношении 1:1. Вскипятите раствор, удалите образовавшуюся накипь. Вставьте в горлышко бутыли со спиртом воронку. В нее положите слой ваты, сверху засыпьте ее истолченными углями.

Угольки сверху накройте чистой тряпочкой. Аккуратно влейте сироп в бутыль до горлышка. Закупорьте бутыль и поставьте в теплое место. Дайте водке отстояться полтора-два месяца. Наконец, осторожно через трубочку слейте водку по чистым бутылкам. На этом напиток готов к употреблению. Для приготовления других сортов водок можно вместо малины использовать вишню, красную смородину и даже комбинацию этих ягод с малиной. Если у Вас есть горький миндаль, кардамон, мята, то можно добавлять их в водку в небольших количествах.

Спотыкач (самый общий способ)

Эти разновидности древних русских водок приготавливаются обычно путем подогрева состава на небольшом огне. Напиток не требует длительного отстаивания.

Приготовить свежий сок из ягод, как описано в главе о винах. Сварить густой сахарный сироп, помешивая и убирая накипь. В сироп влить ягодный сок, довести состав до кипения, помешивая.

Затем снять жидкость с огня, влить туда водку, поставить на медленный огонь. Все время помешивая и не доводя до кипения, дать спотыкачу загустеть. Готовый напиток остудить, разлить по бутылкам, закупорить и поставить на хранение в прохладное место.

В этом рецепте нет пропорций компонентов. Они зависят от вида ягод и приводятся ниже.

Спотыкач смородиновый

1 кг черной смородины, 1 кг сахара, 3,5 стакана воды, 750

водки.

1 кг черной смородины перебрать, тщательно вымыть, обсушить на полотенце, сложить в эмалированную миску и деревянной толкушкой потолочь, сложить в полотняный мешочек, чтобы стек сок. Из 1 кг сахара и 3,5 стакана воды сварить густой сироп, все время снимая пену. В готовый сироп влить сок из черной смородины и еще раз вскипятить, снять с огня и влить 750 г водки, хорошо размешать, поставить на небольшой огонь и, не доводя до кипения, непрерывно мешая, дать наливке загустеть.

После этого спотыкач остудить, разлить по бутылям, закупорить и хранить в сухом, прохладном месте.

Сливянка

В бутыль с широким горлом засыпать по горло спелых венгерских слив и залить водкой так, чтобы она покрыла все сливы. Поставить в темное место на 6 недель, плотно закупорив пробкой. После этого слить водку, а сливу засыпать сахаром сколько войдет. Снова закупорить бутыли. Через 2 недели слить образовавшийся сироп и смешать с ранее слитой водкой. Профильтровать, разлить в бутылки, закрыть пробкой, залить парафином. Хранить в холодном месте. Сливянка будет готова через 6 месяцев.

Вишневка

Вишню засыпать в бутыль и пересыпать сахаром из расчета: на 1 кг вишни — 400 г сахара. Завязать горло бутыли марлей и поставить на солнце, чтобы вишня перебродила. Затем слить вишневый сок, разлить по бутылям, закупорить и поставить в холодное место. Вишню, что осталась в бутыли, залить водкой из расчета: 0,5 л на 1 кг вишни. Плотно закрыть в бутыли и закупорить. Через 2 месяца наливку можно употреблять.

Терновка

5 кг спелого терна, хорошо промытого и обсушенного положить в бутыль, пересыпать 2,5 кг сахара. Завязать марлей и поставить на солнце на 6 недель. Когда терн перебродит, влить в него 0,5 л водки и дать постоять 4 месяца, после чего процедить наливку, влить 4 л водки, все вылить в эмалированную кастрюлю, вскипятить, охладить, разлить по бутылкам, плотно закупорить, залить парафином, поставить в ящик, пересыпать сухим песком и держать в сухом, прохладном месте. Наливка будет готова к

употреблению через 6 месяцев.

Абрикосовая водка

Заполнить три четверти 10-литровой бутыли свежими абрикосами, протертыми через сито, добавить половину извлеченных из абрикосов и растолченных косточек. На 1 кг абрикосов влить 1 л коньяка или спирта и 75 г сахара. При употреблении чистого спирта прибавить 250 г воды. Банку, которая не должна быть полной, закрыть крышкой и поставить на солнце для брожения. Когда масса перебродит, процедить ее сквозь сито, профильтровать, разлить по бутылям и закупорить.

Шерри-бренди

(Шотландская черешневая водка)

Очистить от косточек 2 кг черешен, смешанных с вишнями, растолочь косточки и размешать с фруктами в 2 литрах хорошего коньяка.

Влить в большую банку с широким горлышком или в эмалированную кастрюлю, покрыть, крепко связать и настаивать 6 недель, затем полить охлажденным сиропом, приготовленным из 250 г жженого сахара, растворенного в небольшом количестве воды.

Опять плотно закрыть и оставить на неделю. Хорошо профильтровать 2 раза, разлить по бутылкам и употреблять через 3–4 месяца.

Ореховая водка

Во второй половине июня разрезать 10 зеленых грецких орехов на 4 части, залить 0,5 л спирта, положить столовую ложку сахара в литровую бутыль. Добавить воду, чтобы заполнить бутыль, закрыть и поставить в солнечное место на 2 месяца.

~ ~ ~

Предыдущие рецепты улучшения водки подбирались нами по принципу простоты. В этом разделе — рецептура предыдущих времен, когда жизнь не была такой торопливой. Наши предки разработали целую науку. Сделать такую водку не так просто, но зато, поверьте, затраченные усилия окупятся сторицей.

И еще, не ругайтесь, увидя в рецептуре дефицитные компоненты. Фантазируйте, импровизируйте. Может, получится что-то новое, с чем вы войдете в историю. А потом, будем надеяться, что со временем все же заживем лучше.

Варенуха

Сушку груш, яблок, вишен, слив, инжира и рожки помыть, залить в горшке водкой, добавить меда по вкусу, перца-стручков. Горшок накрыть куском хлеба, обмазать пресным тестом.

Поставить на 12 часов в горячую печку. Пить горячей. Овощи можно есть.

Московская горькая

40 г имбиря, 40 г калгана, 40 г шалфея, 40 г мяты, 40 г аниса залить 1 л спирта и настоять в течение 18 дней. Затем добавить в настой 1,5 л холодной сырой воды (если у вас на участке есть ключевая вода, то лучше всего ее) и все вместе перегнать через дистилляционный аппарат. Если вы вместо спирта использовали водку, то можно ее не разбавлять водой или разбавлять совсем немного.

Спотыкач (другой способ)

По 4 г циномона, гвоздики, шафрана, 8 — мускатного ореха, 16 г ванили. 2 недели, взбалтывая, настаивать на литре водки.

Процедить. Закипятить с 200 г сахара. Процедить.

Миндальная водка

Возьмите самые молодые побеги рябинового дерева, очистите их от кожицы и белые стебельки как можно мельче нарежьте кусочками. Эти кусочки залейте самым простым вином, желательно белым крепким, в соотношении объемов 1:4 (1 часть

побегов, 4 вина) и перегоните через дистилляционный аппарат. Если миндальный запах вам покажется слаб, положите еще побегов и опять перегоните.

Паленка

Горшок наполнить ягодами (малина, вишня), залить водкой.

Завязать толстой бумагой, проткнуть ее в трех местах, края замазать тестом. Два дня ставить в затопленную печь. Слить, процедить. Добавить сахар: на 1 кг ягод — 0,5 кг сахара, закипятить. Разлить по бутылкам, засмолить.

Мокруха

Литр водки настоять на корках 2-х апельсинов и нескольких гвоздиках. Пусть постоит 2 недели в тени. Добавить стакан вишневого сока. Профильтровать. В запечатанных бутылках хранить полгода.

Пенная водка

Литр водки настоять 2 недели на пригоршне ягод можжевельника. Далее 5 дней — на корках 2 лимонов. Ложку толченого имбиря перемешать с сахаром, развести в настоянной водке. 2 недели пусть стоит на солнце. Процедить, разлить, хранить в холоде. Пить через полгода.

Пенник из рябины

Возьмите около килограмма спелой рябины, но чтобы она была собрана до морозов, и растолките деревянным пестиком в ступке. Переложите в бутыль, залейте 10–12 л свежего хлебного кваса и положите 50–70 г дрожжей. Оставьте квас в комнате бродить при температуре примерно 16 °С. Когда брожение почти закончится, что вы определите по прекращению активного выделения газов, всю массу вместе с рябиной, перемешивая, перелейте в колбу дистилляционной установки и перегоните несколько раз, добиваясь такого состояния напитка, чтобы он не имел посторонних неприятных запахов.

Все описанные водки в закупоренных бутылках могут храниться практически неограниченное время, не теряя вкуса и аромата и даже, наоборот, приобретая с годами особое благородство.

Айвовка

Перезрелую айву истолочь или протереть на терке. Очень мелко посечь пучок ржаной соломы. Из этой смеси выдавить сок.

На восемь стаканов этого сока столько же водки. Добавить сахара обыкновенного и 50 г ванильного. Слить в бутыль, настаивать неделю, профильтровать.

Апельсиновая

Сварить сироп из сахара-рафинада и литра воды. Смешать с двумя литрами водки. Слить в бутыль. Бросить корки с 4–5 апельсинов. Поставить в тень на 3–4 дня. Профильтровать, разлить по бутылкам.

Еще вишневая

Бутыль наполнить на 3/4 спелыми вишнями (половина без косточек), залить водкой, поставить в погреб на полтора месяца. Водку слить, вишни отжать через холст. Дать отстояться.

Через сутки сок смешать с водкой. Разлить по бутылкам, закорковать. Пить через год.

Из крыжовника

Литром водки и литром кипяченой воды в бутыли залить крыжовник. Держать, помешивая, на солнце две недели, пока крыжовник не всплывет. Процедить, добавить сахар по вкусу. Опять выставить на сутки на солнце. Далее — в холодильник (лед) на 10 суток. Еще раз процедить, разлить в толстостенные бутылки.

Засмолить. Хранить в холоде. Пить можно через 3 недели.

Водка Ерофеич

Первый способ

На 1 ведро водки положить 1 фун. английской мяты, 1 фун. аниса, 1/2 фун. крупно толченных померанцевых орешков, дать настояться в теплом месте 2 недели, ежедневно взбалтывая, и профильтровать через бумагу.

Второй способ

35 г мяты, 35 г аниса, 35 г крупно истолченных померанцевых орешков залить 1 л очищенной на березовых угольях водкой и поставить на 12 дней в теплое место. После этого водку можно употреблять и не сливая гущу, но, в приципе, гущу можно использовать еще раз, залив половинной порцией водки и поставив в тепло на месяц.

Третий способ

Для приготовления годится только очищенная водка. В нее добавляют мяту, анис, померанец. Каждую специю кладут в пропорции 1:30. Бутыль с водкой ставят в теплое место на две недели. После этого напиток готов. При употреблении рекомендуется гущу на дне сохранить. Ее можно снова залить новой порцией водки, но уже меньшим количеством, и снова поставить в теплое место.

Шведский стол или что значит дешево и сердито

«Запад есть Запад, Восток есть Восток, и им никогда не сойтись» написал когда-то Редьярд Киплинг. Нет, определенно, мы никогда не поймем европейцев-американцев, которые на хороших вечеринках поглощают свои сэндвичи, запивая их болтушкой из смеси крепких напитков с соками и льдом, как и они никак не понимают нас, каждое семейное торжество начинающих с обязательного застолья с поглощением чистой водки в неумеренных количествах и с традиционными тостами разной степени остроумия и тупости, как и пением протяжных песен о камышах и бродягах.

Однако некоторые достижения мирового прогресса у них определенно есть, каковые нам не грех у них (буржуев) перенять. И к таковым достижениям безусловно относится шведский стол.

Шведы изобрели, похоже, наиболее выгодный средний вариант между двумя способами подачи пищи: ресторанным и домашним. Ресторанный способ — это индивидуальный подход к едоку, подача уже подготовленных блюд на отдельных тарелках, а также индивидуальные порции салатиков и хлеба. Домашний способ — это все продукты щедро, горой, выложены на стол, и каждый себе кладет сколько захочет. Это правильнее будет назвать русским столом, ибо до сих пор наши застолья проходят именно так. Шведский же стол подразумевает собой стол, заставленный тарелками с салатами и бутербродами, но без посадочных мест. К столу каждый подходит с персональной тарелкой и накладывает столько, сколько его душеньке угодно и может подходить неограниченное количество раз (что оценили наши туристы, побывавшие за границей).

Желая доказать внезапно нагрянувшим гостям (тем паче, если среди них вдруг окажется иностранец), что и вы не лаптем щи хлебаете, а также проявить свой европейский уровень жизни и мышления, можно накрыть буквально за час превосходный шведский стол, выложив на него с десяток блюд с бутербродами всех мыслимых видов.

Главное и основное условие канапе, тартинок и сэндвичей от нашего вульгарного расейского бутерброда в том, что хлеб для европейских бутербродов режется тоненько (1 см), лучше всего купить уже порезанный белый формовой хлеб, какие сейчас появились в продаже. Такой ломтик нами позднее режется поперек еще на 4 части, и из каждой части индивидуально

творится тартинка по нижеприводимым рецептам.

По завершении бутербродной композиции в каждую бутербродину втыкается индивидуальная палочка-держалочка, либо специально бутербродная (со стрелкой на конце) либо удлиненная деревянная, либо по бедности нашей сойдут и деревянные зубочистки. Бутерброды одного сорта выкладываются горкой на блюде.

Для оживления шведского стола между блюдами с бутербродами выкладываются блюда с зеленью, различными салатами (желательно не забыть в каждый воткнуть ложку), всем, что успеете сделать.

P. S. На подобных раутах принято, чтобы напитки разливались в бокалы и ставились на отдельном столике, где каждый сможет взять для себя порцию. На некоторых cocktail-party для этого служит особо выделенный бармен (видно и там желающих выпить на халяву больше, чем способных удержаться после этого на ногах), порой же сквозь толпу веселящихся за шведским столом шведов пускается официант с блюдом, уставленным коктейлями с мартини, чинзано, виски (нужное подчеркнуть). Ваш покорный слуга полагает, что после одной из таких вечеринок пришедший в хорошее расположение духа швед Нобель и брякнул про свою Нобелевскую премию. Наутро спохватился, а отказываться уже неудобно. Возникает другой вопрос, а когда же он динамит-то свой изобрёл? Неужели после одной из российских вечеринок?

Но вернемся к нашим бутербродам.

Первоначально само это слово означало всего-навсего «хлеб с маслом». Сегодня же разнообразие бутербродов практически безгранично: кроме масла на хлеб кладут ломтики мяса, сыра, рыбы и пр., нередко в сочетании с различными масляными смесями, овощами и другими продуктами. Кроме того, бутерброды — вкусная разнообразная закуска.

Различают бутерброды открытые, закрытые и закусочные (канапе). Если первые два предпочтительны при подаче к завтраку или ужину, в пути, то канапе, правильно оформленные и красиво поданные, являются принадлежностью праздничного и банкетного стола.

Бутерброды открытые представляют собой ломтик хлеба, на который уложены колбаса, сыр или мясо и т. п. Для них лучше всего использовать белый хлеб, выпеченный батонами, и ржаной хлеб, выпеченный кирпичиком. Ломтики нарезают толщиной 1–1,5 и длиной 10–12 см.

Для бутербродов из нежирных продуктов нужно смазать хлеб

сливочным маслом или сделать из масла лепесток и уложить его на краю или посередине. Для бутербродов с вареной колбасой, жареной говядиной, телятиной масло можно смешать со столовой горчицей или соусом (10–20 г на 100 г масла).

Бутерброды с жирными (грудинкой, корейкой, шпиком) и острыми (сельдью, кильками) продуктами, а также с яйцами, неострым плавленым сыром рекомендуется готовить на ржаном хлебе.

Продукты нарезают тонко и аккуратно. Колбасы и копчености режем тоненько,2–3 мм, лучше всего использовать готовую нарезку в вакуумной упаковке. Ломтики вареной колбасы укладывают по одному на бутерброд, а сырокопченой — по два-три. Ветчину, окорок, рулет нарезают на куски такой ширины, чтобы они целиком покрывали ломтики хлеба. Сельдь кладут по два-три кусочка на бутерброд, с бордюром из зеленого лука. Кильки (без головы, хвоста и внутренностей), сардины, шпроты укладывают на хлеб по диагонали, а на свободных местах располагают дольки крутого яйца.

Бутерброды закрытые (сэндвичи) состоят из двух тонких ломтиков пшеничного хлеба длиной 7–8, толщиной около 0,5 см.

Бутерброды, готовящиеся в дорогу, могут быть и более крупного размера.

На ломтики наносят тонким слоем взбитое сливочное масло. В зависимости от того, с каким продуктом готовят бутерброд (мясом, рыбой и т. п.), масло заправляют горчицей, хреном, соусом. На смазанный ломтик укладывают тонко нарезанные продукты и накрывают его вторым таким же ломтиком.

Бутерброды закусочные (канапе) напоминают по внешнему виду мелкие пирожные; их длина или диаметр составляют 3,5–4,5 см. Продукты для них подбирают особенно тщательно по вкусу и цвету.

Основой канапе служат маленькие гренки (крутоны) из пшеничного, а иногда из ржаного хлеба. Из пшеничного хлеба (батона) нарезают полоски шириной 3–4, длиной 12–15 см и толщиной 0,5 см. Обжаривают их в масле, охлаждают и смазывают сливочным маслом или масляной смесью; красиво уложив сверху продукты, полоски охлаждают и затем нарезают мелкими кусочками в виде прямоугольничков, квадратиков, ромбиков и т. д.

К разновидностям бутербродов относятся тартинки (горячие закуски на хлебе) и слоеные бутерброды, приготовление которых не сложно: мясные, рыбные и другие продукты в горячем виде укладывают на поджаренный хлеб, а слоеные бутерброды разрезают на 2, 3 или 4 треугольника.

Бутерброд с колбасой или ветчиной

Колбасу или ветчину внарезку тонкими пластинками, свернуть в виде трубочек, наполнить мелко нарезанными свежими или маринованными овощами, заправленными густым майонезом, украсить майонезом с горчицей. Сверху надеть кольцо из сладкого перца или лука. Трубочки положить на хлеб или блюдо.

Хлеб пшеничный — 100 г, колбаса (ветчина) — 70 г, огурец соленый — 40 г, майонез (горчица) — 10 г

Бутерброд с сардинами

На ломтик поджаренного хлеба овальной формы положить кусочки сардин без костей, покрыть майонезом, в который можно добавить 0,5 столовой ложки пюре шпината или томатной пасты. Сверху положить половину ломтика лимона без корки и зерен.

Хлеб пшеничный — 100 г, сардины — 70 г, майонез — 20 г, 0,5 ст. ложки пюре шпината

Бутерброд с телятиной, языком заливными

Мясные продукты нарезать по размеру ломтика хлеба и оформить яйцом, овощами и зеленью, после чего залить желе. Застывшее мясо или мясные продукты вырезать специальным ножом так, чтобы края получились гофрированными, и положить на хлеб.

Хлеб пшеничный — 100 г, мясо — 125 г, желе мясное — 200 г Бутерброд с мясным ассорти Ростбиф, телятину, язык нарезать тонкими ломтиками, свернуть в виде трубочек, положить на хлеб и оформить майонезом, горчицей, мелко рубленым желе, а также зеленью.

Хлеб пшеничный — 100 г, мясо — 100 г, майонез (горчица) — 50 г, зелень — 10 г

Бутерброд с мясом цыпленка

Сварить цыпленка, отделить кости и кожу, мясо мелко нарезать и смешать с соусом «майонез». Нарезать хлеб ломтиками любой формы и нанести на них не очень толстый слой приготовленной смеси. Каждый ломтик украсить половиной маслины, а вокруг сделать венчик из мелко нарезанной петрушки.

Хлеб пшеничный — 100 г, мясо цыпленка — 50 г, майонез — 50 г, маслины — 5 г, петрушка — 1 г.

Бутерброды с «пикантной смесью»

Сыр, мясо, корнишоны и филе сельди дважды пропустить через мясорубку.

Если смесь окажется очень острой, смешать ее со взбитым маслом или натертым отварным картофелем и растительным маслом. Вместо мяса можно использовать колбасу. Приготовленную смесь намазать на ломтики хлеба или булочки, украсить зеленью.

Хлеб пшеничный — 100 г, сыр — 25 г, мясо — 25 г, корнишоны — 15 г, сельдь (филе) — 20 г, картофель — 40 г, масло растительное — 10 г

Бутерброд с горячей начинкой

Сало и лук мелко нарезать и припустить, добавив жир и остальные продукты в течение 5–6 минут на сильном огне. Припущенную смесь вынуть шумовкой, а оставшейся жидкостью смочить ломтики хлеба. Затем на каждый ломтик положить одинаковое количество приготовленной начинки и посыпать мелко нарезанным луком-пореем.

Эти бутерброды подаются на закуску или как промежуточное блюдо с хорошо охлажденным напитком — пивом или белым столовым вином.

Хлеб пшеничный — 100 г, сало — 25 г, лук репчатый — 25 г, мясо молотое — 30 г, томат-пюре — 10 г, сладкий перец — 10 г, масло растительное — 10 г, черный перец, лук-порей для украшения.

Бутерброд, запеченный по-итальянски

Первый вариант

Ломтик хлеба (без корочки) слегка намазать с одной стороны сливочным маслом и положить на сковороду. Яичный желток хорошо смешать с брынзой и крошками белого хлеба. Приготовленную смесь нанести на хлеб. Сверху уложить филе рыбы и намазать томатом-пюре. Бутерброд запечь в сильно нагретом духовом шкафу в течение 5–6 минут, посыпать натертым сыром, положить на зеленый салат и подавать с охлажденным белым вином или вермутом с содовой водой.

Хлеб пшеничный — 100 г, масло сливочное — 10 г, рыба маринованная(филе) — 20 г, яичный желток (сырой) — 1 шт., томат-пюре — 10 г, брынза, тертый сыр — 10 г.

Второй вариант

Ломтики хлеба (без корочки) намазать маслом. Рыбу накрошить и смешать с крупно нарезанными грибами и луком. Смесь заправить по вкусу красным перцем и душистым перцем, равномерно нанести ее на ломтики хлеба, а сверху положить по ломтику сыра. Подготовленные бутерброды поместить на смазанный маслом небольшой противень и запечь в сильно нагретом духовом шкафу в течение 3–4 минут. Затем вынуть и посыпать мелко нарезанной петрушкой.

Подавать с белым вином или вермутом с содовой водой.

Хлеб пшеничный — 100 г, рыба (филе) — 25 г, грибы (маринованные) — 25 г, сыр — 20 г, лук репчатый — 20 г, помидоры — 10 г, масло сливочное — 3 г, петрушка, молотый сладкий перец, соль, душистый перец.

Бутерброд, запеченный с мясом или колбасой

Ломтик хлеба сбрызнуть с одной стороны несколькими каплями подсоленной воды и уложить на небольшой противень, смазанный маслом, смоченной стороной вниз. Мякиш одного ломтика, вместе с мясом и луком, пропустить через мясорубку. Прибавить нарезанные грибы, соль, черный перец и горчицу. Полученную смесь распределить поровну на каждый ломтик, затем намазать их взбитым яйцом, посыпать натертым сыром и запечь в сильно нагретом жарочном шкафу до готовности. Подать горячими с темным пивом или красным вином и салатом по выбору (или соусом «Кетчуп»).

Разновидность. Таким же способом можно приготовить запеченный бутерброд с мясом птицы, взятым из приготовленного уже блюда. К смеси надо прибавить немного жира.

Хлеб пшеничный — 100 г, яйцо — 1 шт., молотое мясо — 25 г, сыр тертый — 25 г, грибы (маринованные) — 25 г, лук репчатый — 20 г, масло сливочное — 20 г, черный перец, горчица, соль.

Бутерброды горячие типа «тост»

Ломтики хлеба намазать маслом с одной стороны. Между двумя ломтиками положить начинку по выбору. Подготовленный бутерброд поместить в тостер (для поджаривания хлеба и бутербродов) или на решетку, или на нагретую конфорку электрической плиты и поджарить до подрумянивания.

Эти бутерброды подают горячими с горячим напитком по выбору (бульоном в чашке, чаем, кофе, меланжем и пр.).

Разновидности. Для начинки можно использовать:

1) припущенную зелень, яйцо, грибы и лук;

2) сыр и кружочки помидоров;

3) майонез, кружочки колбасы, горчицу, помидоры;

4) копченую грудинку, лук, сыр, соус бешамель, горчицу;

5) тушеное или обжаренное молотое мясо с добавлением соуса;

6) филе копченой рыбы с майонезом, луком и помидорами.

Хлеб пшеничный — 100 г, молоко — 20 г, ветчина — 25 г, сало — 100 г.

Бутерброд «Пикантный»

Колбасу и ветчину пропустить через мясорубку, массу смешать со взбитым яйцом и толченым перцем. Намазать ломтики батона полученной массой, посыпать тертым сыром, запечь.

Хлеб пшеничный — 100 г, колбаса, ветчина — 25 г, яйцо — 1 шт., черный перец.

Бутерброды со скумбрией и орехами

Батон нарезать на восемь тонких кусочков. Ломтики консервов «Скумбрия в масле» размять и смешать с растертым чесноком. Полученной массой намазать хлеб, сверху посыпать бутерброды молотыми орехами.

Хлеб пшеничный — 100 г, скумбрия в масле — 25 г, чеснок — 1/2 дольки, грецкие орехи — 20 г.

Бутерброды со скумбрией и лимоном

Скумбрию полить соком лимона и оставить на 10–15 минут. Кусочки батона намазать сливочным маслом, сверху положить подготовленные ломтики скумбрии, украсить бутерброды тонкими кружочками лимона.

Хлеб пшеничный — 100 г, скумбрия в масле — 25 г, лимон — 1/2 шт., масло сливочное — 20 г.

Бутерброды со шпротами

Шпроты размять со сливочным маслом, добавить 5–6 капель лимонного сока. Полученной массой намазать ломтики батона, украсить бутерброды дольками лимона.

Батон — 100 г, шпроты — 20 г, масло сливочное — 20 г, лимон — 1/2 шт.

Бутерброды с сайрой и яблоками

Ломтики батона намазать сливочным маслом. Яблоки помыть, очистить от кожуры и семян, измельчить вместе с ломтиками сайры. Полученной массой намазать хлеб с маслом.

Батон — 100 г, сайра консервированная в собственном соку — 25 г, яблоки свежие — 10 г, масло сливочное — 10 г.

Бутерброды с икрой минтая

Батон — 100 г, икра минтая — 25 г, масло сливочное — 10 г, лимон — 1/2 шт.

Ломтики батона намазать сливочным маслом, половинку каждого из них сверху намазать икрой, рядом положить кружочки лимона.

Бутерброды с сельдью

Хлеб пшеничный — 100 г, сельдь (филе) — 25 г, лимон — 1/2 шт.

Сельдь выпотрошить, голову, кожу и кости удалить. Филе разрезать на восемь кусочков, выложить их в тарелку и полить лимонным соком. Через 15–20 минут подготовленные кусочки рыбы разложить на тонкие ломтики белого хлеба, украсить бутерброды дольками лимона.

Бутерброды с брынзой и редисом

Хлеб пшеничный — 100 г, брынза — 50 г, масло сливочное — 10 г, редис — 20 г, лук репчатый — 10 г, маслины — 5 г, перец молотый красный.

Брынзу протереть через сито, добавить перец, масло, натертый лук и мелко нарезанный редис. Полученной смесью намазать ломтики хлеба, украсить маслинами и кусочками редиса.

Бутерброды острые

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон на масле до золотистой корочки.

Чеснок измельчить и нанести тонким слоем на обжаренный хлеб, затем смазать майонезом и украсить ломтиками свежего огурца.

Хлеб черный — 100 г, майонез — 25 г, чеснок — 15 г, огурец свежий — 25 г, масло растительное — 10 г.

Гренки по-английски

Ломтики хлеба обжарить с обеих сторон. Растопить на слабом огне масло и, постоянно помешивая, добавить сыр и пиво, затем приправить перцем и горчицей. Желтки взбить и, помешивая, добавить к остальным продуктам. Еще раз разогреть, не доводя до кипения. Полученную массу нанести на гренки и поставить их на несколько минут в жарочный шкаф.

Хлеб пшеничный — 100 г, сыр — 30 г, масло сливочное — 15 г, пиво — 40 г, перец красный молотый — 3 г, горчица — 5 г, яйцо (желток) — 1/2 шт.

Гренки с грибами

Хлеб зачистить от корки и нарезать ломтиками толщиной 1–1,5 см. Яйцо взбить венчиком, посолить, добавить молоко. Смочить в этой смеси ломтики, обжарить каждый с одной стороны и положить не обжаренной стороной на смазанный маслом лист. Грибы (свежие — очистить, сухие — замочить, консервированные — промыть) нарезать, обжарить в масле, добавить спасерованный в масле лук, сметану, перец, посыпать мукой, хорошо вымешать. Покрыть гренки фаршем, плотно прижать его к поверхности, посыпать сухарями и поставить в слабо нагретый жарочный шкаф, чтобы гренки хорошо пропеклись и зарумянились.

Хлеб пшеничный (или батон) — 100 г, грибы — 75 г, лук репчатый — 20 г, мука пшеничная — 3 г, масло сливочное — 10 г, сметана — 10 г, яйцо — 1/4 шт., молоко — 50 г, сухари панировочные, перец, соль

Гренки с яйцами и шпигом

Хлеб с одной стороны поджарить, а с другой смазать маслом и анчоусной пастой. Шпиг поджарить до хруста и поперчить; яйца сварить вкрутую и разрезать поперек.

На подготовленный хлеб положить шпик, половинку яйца и ломтик сыра.

Запекать в жарочном шкафу, пока сыр не расплавится; гарнировать петрушкой.

Хлеб пшеничный — 200 г, масло сливочное — 20 г, паста анчоусная — 30 г, яйца — 2 шт., шпик — 40 г, сыр — 40 г, петрушка

Гренки с сосисками

Хлеб поджарить с одной стороны, сосиски разрезать вдоль, помидоры — на две половинки. Неподжаренную сторону хлеба смазать майонезом, уложить на нее две половинки сосиски, накрыть кружочками помидора и ломтиком сыра.

Запечь в жарочном шкафу.

Хлеб черный, сосиски и помидоры — по 200 г, сыр — 40 г, майонез — 20 г.

Канапе с курицей

На гренках в форме звездочек или треугольников делают бортики из масла. В середину кладут горкой филе вареной курицы, нарезанное соломкой и слегка заправленное майонезом. Украшают букетиком зелени и томат-пастой в виде точек.

Хлеб пшеничный — 100 г, филе курицы — 100 г, майонез — 30 г, томат-паста — 30 г.

Канапе с мясом цыпленка

Круглые гренки смазывают маслом, растертым с горчицей. Вокруг делают ободок из мелко нарубленного вареного языка, а посередине кладут мелко нарубленное мясо цыпленка или пюре из него, слегка залитое майонезом или желе.

Хлеб пшеничный — 100 г, мясо цыпленка — 50 г, желе — 50 г, язык — 50 г, масло сливочное — 30 г, горчица — 20 г.

Канапе с анчоусами и яйцом

На гренках прямоугольной формы кладут слой анчоусного масла и с угла на угол (буквой х) — тонко нарезанные анчоусы.

Промежутки заполняют рубленым яйцом и зеленью.

По краям делают бордюр из масла.

Хлеб пшеничный — 100 г, анчоусы — 50 г, масло анчоусное — 4 г, масло сливочное — 20 г, яйцо — 1 шт.

Канапе с анчоусами по-испански

На гренки круглой формы наносят слой анчоусного масла. Затем перемешивают мелко нарубленные анчоусы, печеные очищенные стручки красного сладкого перца и каперсы (также мелко нарезанные), прибавляют соус-майонез и снова перемешивают. Полученной смесью смазывают гренки, хорошо заглаживая поверхность.

Украшают половинкой маслины, вокруг которой делают ободок из мелко нарезанной петрушки.

Хлеб пшеничный — 100 г, анчоусное масло — 30 г, анчоусы — 30 г, перец сладкий и каперсы — 20 г, майонез — 20 г, маслины.

Канапе с анчоусами по-итальянски

На гренки, вырезанные в форме квадратов или треугольников, наносят слой анчоусного масла. Затем перемешивают мелко нарубленные анчоусы с каперсами и полученную смесь наносят на середину смазанных маслом гренок, вокруг украшают густым майонезом, выпускаемым из бумажной трубочки. Сверху кладут половину зеленой маслины.

Хлеб пшеничный — 100 г, масло анчоусное — 30 г, анчоусы — 30 г, каперсы — 20 г, майонез — 10 г, маслины зеленые

Канапе из анчоусов «Медальон»

Хлеб пшеничный — 100 г, масло сливочное — 20 г, паста из анчоусов — 15 г, икра зернистая — 50 г, каперсы — 20 г. На гренки круглой формы сначала наносят слой масла, потом пасту из анчоусов, растертую с маслом. По краешку каждого гренка делают ободок из зернистой икры, а посередине кладут каперс.

Канапе из анчоусов по-португальски

Хлеб пшеничный — 100 г, соус из анчоусов — 20 г, анчоусы — 20 г, каперсы — 10 г, яйцо — 1 шт., зелень петрушки. Гренки круглой формы смазывают маслом, смешанным с соусом из анчоусов. Сверху накладывают филе анчоуса, свернутое колечком, вложив в середину каперс, а вокруг филе делают ободок из крутого желтка, протертого через сито и перемешанного с мелко нарезанной петрушкой.

Канапе с осетриной

Хлеб пшеничный — 100 г, осетрина — 60 г, масло сливочное — 30 г, хрен — 5 г, томат-паста — 15 г, майонез — 10 г. Гренок из пшеничного хлеба прямоугольной формы смазывают тонким слоем сливочного масла с хреном и томат-пастой и на него кладут ломтик осетрины. По краям делают бордюр из того же масла, а осетрину покрывают майонезом в виде решетки, украшают листками зелени и кусочками маслин.

Канапе с раковыми шейками

Хлеб пшеничный — 100 г, раковые шейки — 20 г, масло сливочное — 20 г, каперсы — 5 г. Гренки из белого хлеба смазывают сливочным маслом, смешанным с томат-пастой или майонезом. Накладывают разрезанные пополам раковые шейки, вынутые из сваренных раков. Посередине помещают цветочек из сливочного масла, а вокруг него каперсы. Из этих продуктов можно приготовить другой вариант, например…

Бутерброд с раками («адмирал»)

Хлеб пшеничный — 100 г, раковые шейки — 20 г, масло сливочное — 20 г, масло анчоусное — 5 г, томат-паста — 5 г, каперсы. Круглые гренки намазывают анчоусным маслом. Шейки сваренных раков разрезают в длину пополам и накладывают на гренки (буквой х). Гарнируют маслинами и каперсами.

Канапе с судаком

Хлеб пшеничный — 100 г, судак (филе) — 30 г, масло сливочное — 20 г, хрен — 15 г, томат-паста — 20 г, майонез — 20 г, зелень. Гренок прямоугольной формы намазывают тонким слоем сливочного масла с хреном и томатом. Филе судака мелко нарезают, заправляют майонезом и кладут сверху, посыпая измельченной зеленью.

Канапе с семгой

Хлеб пшеничный — 100 г, масло сливочное — 20 г, семга — 50 г, икра — 20 г, зелень. На овальный ломтик хлеба кладут кусок семги, один конец которого подгибают, украшают маслом, черной икрой, листиками зелени петрушки.

Канапе с семгой, икрой и сельдью

Хлеб пшеничный — 100 г, семга — 70 г, масло сливочное — 80 г, икра — 20 г, сельдь (филе) — 20 г, хрен — 10 г, зелень. Полоски пшеничного хлеба смазывают слоем сливочного масла с хреном, накладывают узкие полоски (любой формы) семги, икры, сельди и зелени. Края украшают бордюром из того же масла.

Канапе с сельдью

Хлеб пшеничный — 100 г, масло сливочное — 20 г, сельдь (филе) — 30 г, яйца — 2 шт., каперсы — 20 г, зелень. От селедки отделяют филе и кладут на бутерброды, смазанные маслом и подрумяненные на решетке, гарнируя с одной стороны протертым через сито желтком сваренного вкрутую яйца, с другой — протертым через сито белком. По краям посыпают мелко нарезанной петрушкой. Середину украшают каперсом или кусочком зеленой маслины.

Если сельдь сухая и филе трудно отделить, ее маринуют в растворе из 1/3 белого вина и 2/3 уксуса, в который нарезают кружочками морковь и репчатый лук, кладут лавровый лист и несколько горошин перца. Кусочки сельди заливают раствором, чтобы они были полностью покрыты, и варят 10 минут, после чего дают остыть в маринаде.

Канапе с филе сельди

Хлеб пшеничный — 100 г, сельдь (филе) — 30 г, масло сливочное — 30 г, картофель — 30 г, яблоки свежие — 20 г, майонез — 20 г. Филе сельди вымачивают в молоке и тушат, после чего нарезают крупными полосками. Подготавливают картофель соломкой и поджаривают его во фритюре, смешивают с яблоками, также нарезанными крупной соломкой и приготовленной сельдью и все перемешивают с майонезом. Смесь наносят на поджаренный хлеб любой формы.

Канапе с маринованной сельдью

Хлеб пшеничный — 100 г, сельдь (филе) — 30 г, яйца — 2 шт., масло растительное — 25 г Очищенную от костей и кожицы сельдь мелко нарезают, смешивают с рублеными крутыми яйцами, добавляют 2 ложки готовой горчицы, немного растительного масла и мелко нарезанный зеленый салат. Все хорошо размешивают. Полученную массу намазывают на поджаренные ломтики хлеба.

Канапе с рубленой сельдью

Хлеб пшеничный — 100 г, масло сливочное — 30 г, яблоки свежие — 20 г. Филе хорошо вымытой и очищенной сельди мелко рубят, смешивают с маслом и протирают через сито. Затем лопаткой или ложкой хорошо выбивают.

Для вкуса прибавляют мускатный орех или натертое яблоко. Приготовленную сельдь кладут на ломтики поджаренного хлеба.

Канапе с сардинами

Хлеб пшеничный — 100 г, сардины — 20 г, томат-паста — 10 г, лимон. На ломтик поджаренного хлеба овальной формы кладут кусочек сардины без костей, покрывают майонезом, смешанным с вареным протертым шпинатом или томатной пастой. Сверху украшают половинкой ломтика лимона без кожицы и зерен.

Канапе с молоками сельди и сельдью

Хлеб ржаной — 100 г, масло сливочное — 30 г, сельдь — 50 г, молоки — 10 г, желтки — 3 шт.

На гренки из ржаного хлеба, смазанные маслом или майонезом, кладут вперемешку кусочки молок и тонкие ломтики сельди. Украшают маслом, зеленым луком и рублеными яичными желтками.

Канапе с сельдью, яблоками и луком

Хлеб ржаной — 100 г, масло сливочное — 30 г, сельдь — 50 г, яблоки свежие — 20 г. Гренки из ржаного хлеба прямоугольной формы смазывают маслом, на середину кладут полоску сельди, по краям — тонкие кусочки яблок. Украшают маслом и зеленым луком.

Канапе с барабулькой (султанкой) на гренках

Хлеб пшеничный — 100 г, барабулька — 50 г, масло сливочное — 50 г, лимон — 1/3 шт.

Подготовленную рыбу поджаривают на решетке. Из белого хлеба вырезают по форме и размеру рыбы гренки, поджаривают их на масле, смазывают одну сторону анчоусным маслом и кладут жареную рыбу, которую гарнируют зеленью и ломтиками лимона.

Канапе с зернистой икрой

Хлеб пшеничный — 100 г, икра зернистая — 20 г, масло сливочное — 20 г, лимон — 1/2 шт.

На гренках круглой формы прикрепляют маслом кружочек яйца, по краю которого из масла делают борт высотой 5–6 мм, на середину яйца горкой кладут зернистую икру, края украшают 3–4 перышками зеленого лука.

Канапе с паюсной икрой

Хлеб ржаной — 100 г, икра паюсная — 30 г, масло сливочное — 25 г, лимон — 1/3 шт.

На гренок из ржаного хлеба прямоугольной формы кладут слой паюсной икры, середину которого украшают тонкий ломтик лимона (без кожицы), сливочное масло и листки зелени.

Канапе с паюсной икрой, сельдью и яйцом

Хлеб пшеничный — 100 г, икра паюсная — 30 г, сельдь (филе) — 20 г, яйцо — 2 шт.

Полоску пшеничного хлеба смазывают маслом и гарнируют вдоль полосками паюсной икры, сельди, рубленными яичными белками и желтками. По краям посыпают рубленой зеленью. Затем полоски хлеба разрезают на прямоугольники, треугольники, ромбы и иные фигуры.

Канапе с кетовой икрой

Хлеб пшеничный — 100 г, икра кетовая — 30 г, масло сливочное — 30 г, каперсы. Гренки произвольной формы смазывают сливочным маслом, накладывают кружочек крутого яйца, в центре которого делают маленькую горку из кетовой икры. На нее выжимают немного лимонного сока и гарнируют кусочком каперса.

Канапе с консервированной печенью трески

Хлеб пшеничный — 100 г, печень трески — 50 г, масло сливочное — 30 г, томат-паста — 10 г, лимон — 1/2 шт., зелень. Гренки из пшеничного хлеба в форме лодочки смазывают маслом с томат-пастой, по краям делают бортики, на середину ломтика накладывают тресковую консервированную печень, поливают несколькими каплями лимонного сока, посыпают зеленью.

Канапе с сардинами или шпротами

Хлеб пшеничный — 100 г, масло сливочное — 30 г, сардины или шпроты — 50 г, яйцо — 1 шт., маслины. На гренки продолговатой формы, смазанные маслом, укладывают сардины или шпроты в длину, гарнируют с одной стороны протертым через сито крутым желтком, а с другой — протертым белком. По краям посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Середину украшают каперсами или кусочками маслины.

Канапе с кильками

Хлеб ржаной — 100 г, килька — 50 г, яйца — 2 шт., огурец свежий — 30 г, майонез — 30 г. На гренок круглой формы из ржаного хлеба кладут кружок яйца, а на него — кружок огурца. Вокруг в виде кольца укладывают филе кильки. Середину бутерброда заполняют майонезом и украшают ягодкой брусники.

Канапе с крабами

Хлеб пшеничный — 100 г, крабы — 50 г, масло сливочное — 30 г, томат-паста — 20 г, майонез — 20 г, зелень На гренок из белого хлеба в форме кружка наносят тонким слоем сливочное масло красного цвета (с томат-пастой), по краю делают ободок из масла и посыпают зеленью. В середину гренка кладут мелко нарезанные крабы, заправленные майонезом.

Канапе с рыбными консервами

Хлеб пшеничный — 100 г, консервы (рыбные) — 50 г, масло анчоусное — 30 г, майонез — 20 г Гренок круглой формы намазывают анчоусным или килечным маслом. Рыбные консервы слегка обсушивают, протирают через сито и заправляют по вкусу майонезом, а затем выкладывают в фасонные трубочки. Приготовленную массу выпускают на гренок мелкими шариками, располагая их в виде горки.

Канапе с сыром

Хлеб пшеничный — 100 г, сыр голландский — 50 г, масло сливочное — 30 г, томат-паста — 20 г. На гренок круглой формы прикрепляют маслом ломтик сыра такой же формы и размера. В центр ломтика сыра из фасонной трубочки выпускают небольшую горку сливочного масла розового цвета (с томат-пастой) и посыпают тертым сыром.

Тартинки с ветчиной

Хлеб пшеничный — 100 г, ветчина — 50 г, масло томатное — 30 г, зелень. Ветчину в горячем виде укладывают на ломтик поджаренного хлеба и заправляют соусом из хрена, в холодном — накладывают на ломтик хлеба, смазанный горчичным или томатным маслом, сверху посыпают зеленью.

Тартинки с жареной ветчиной, беконом, корейкой или колбасой с яйцами

Хлеб пшеничный — 100 г, ветчина — 70 г, яйца — 2 шт., огурец свежий — 30 г Нарезку ветчины, корейки бекона или колбасы поджаривают на сливочном масле тонкими ломтиками, отдельно поджаривают яичницу-глазунью, посолив и поперчив по вкусу. На поджаренный хлеб кладут ветчину и яичницу, сверху кружочек огурца и посыпают зеленью.

Тартинки с жареной ветчиной и луком

Хлеб пшеничный — 100 г, ветчина — 70 г, помидоры — 30 г, горчица — 15 г. Пшеничный хлеб нарезают ломтиками, обжаривают с обеих сторон на сковороде или в духовом шкафу на решетке до образования румяной корочки.

Вареную ветчину (можно и колбасу) нарезают ломтиками (по величине хлеба), смазывают столовой горчицей, обжаривают с обеих сторон, кладут на хлеб. Сверху украшают поджаренным луком (или дольками помидоров) и посыпают мелко рубленной зеленью петрушки.

Тартинки с телячьими мозгами

Хлеб пшеничный — 100 г, мозги — 50 г, масло сливочное — 30 г Мозги варят в соленом кипятке с уксусом и луковицей. Затем вынимают, остужают, очищают от мозговой пленки, нарезают ломтиками и накладывают на кусочки белого хлеба, смазанные с обеих сторон маслом. Сверху посыпают рубленым зеленым луком и помещают в жарочный шкаф, чтобы зарумянились.

Тартинки с мозгами по-английски

Хлеб пшеничный — 100 г, мозги — 60 г, масло сливочное — 30 г, сметана — 50 г, яйцо — 1 шт., сыр — 50 г. Очищенные и сваренные в соленой воде телячьи, говяжьи или свиные мозги нарезают ломтиками. Гренки смазывают сливочным маслом, на каждую накладывают ломтик мозга, по вкусу солят, перчат, смазывают смесью из сметаны и яйца, посыпают сухарями и тертым сыром, ставят на 15–20 минут в духовой шкаф и подают на стол в горячем виде.

Тартинки с костным мозгом

Хлеб ржаной — 100 г, мозг (костный) — 70 г, масло сливочное — 50 г, соус томатный — 50 г, зелень. Крупные куски костного мозга осторожно извлекают из костей, заливают холодной подсоленной водой, ставят на огонь и доводят до кипения. Затем мозг оставляют в воде на 10–15 минут. Ржаной хлеб нарезают на ломтики прямоугольной формы, делают овальные углубления, поджаривают на масле.

Затем кладут на них кусочки вареного костного мозга, поливают красным соусом и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Тартинки с говядиной

Хлеб пшеничный — 100 г, говядина — 70 г, соус томатный — 30 г, хрен — 20 г. Вареную говядину, нарезанную ломтиками, укладывают на хлеб и заливают мясным соусом домашнего приготовления, холодную — заправляют томатным соусом, хреном.

Тартинки со свининой

Хлеб пшеничный — 100 г, свинина — 70 г, соус мясной — 30 г, яблочное пюре — 30 г. Отварную свинину в горячем виде нарезают ломтиками и заливают мясным соусом и яблочным пюре. Холодную накладывают на хлеб с яблочным пюре, маринованным огурцом и хреном.

Тартинки с жареной свининой и луком

Хлеб пшеничный — 100 г, свинина (мякоть) — 70 г, соус томатный или красный соус — 30 г, сало — 20 г, сухое белое вино — 30 г. Из мякоти свинины нарезают кусочки, слегка отбивают их тяпкой, солят, посыпают перцем и поджаривают на сковороде с салом, добавляют красный соус с вином, красный соус и все хорошо проваривают. Свинину с соусом кладут на кусочки горячего поджаренного хлеба, украшают поджаренным луком и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Тартинки с вареной свиной грудинкой

Хлеб ржаной — 100 г, грудинка — 70 г, свежие огурцы — 30 г, горчица — 10 г.

Свиную копченую грудинку варят и затем хранят в горячем бульоне. При подаче на стол ее нарезают кусочками, накладывают на ржаной хлеб. Грудинку намазывают горчицей, кладут сверху тонкий ломтик огурца, разрезанного вдоль.

Тартинки с бараниной

Хлеб пшеничный — 100 г, баранина — 70 г, овощной соус или майонез — 30 г… Отварную баранину, нарезанную по форме ломтиков хлеба, укладывают в горячем виде на хлеб и заливают овощным соусом, холодную — приправляют майонезом.

Тартинки с жареной бараниной, луком и помидорами

Хлеб пшеничный — 100 г, баранина — 70 г, масло сливочное — 30 г, лук репчатый — 30 г, помидоры — 20 г, зелень

Кусочек мякоти баранины слегка отбивают, маринуют, как шашлык (солят, посыпают молотым перцем, добавляют мелко нарезанный лук, уксус или чайную ложку лимонного сока и перемешивают). Посуду закрывают крышкой и на 2–3 часа выносят в холодное место, чтобы мясо промариновалось. Затем обжаривают на сковороде.

Готовую баранину кладут на поджаренный хлеб, на нее — кружок обжаренного помидора, мелко нарезанный лук и посыпают измельченной зеленью.

Тартинки с солониной

Для горячих бутербродов: хлеб пшеничный — 100 г, солонина — 70 г, горчичный соус — 30 г, огурцы маринованные — 30 г.

Для холодных бутербродов: хлеб пшеничный — 100 г, солонина — 70 г, салат капустный — 30 г, сметана — 20 г.

Отварную горячую солонину употребляют для бутербродов с горчичным соусом и маринованным огурцом, холодную — с капустным салатом и сметаной.

Нарезать хлеб на порционные куски толщиной 1 см. Смазать сверху хлеб горчичным соусом.

Нарезать солонину на порционные куски толщиной 5 мм. Уложить солонину на хлеб. Сверху положить кружки маринованных огурцов.

Тартинки с языком

Для горячих бутербродов: хлеб пшеничный — 100 г, язык отварной — 70 г, соус томатный — 30 г

Для холодных бутербродов: хлеб пшеничный — 100 г, язык отварной — 70 г, масло сливочное — 30 г, горчица — 20 г Ломтики отварного горячего языка накладывают на поджаренный хлеб и заливают томатным соусом или соусом из хрена. Язык в холодном виде накладывают на смазанный маслом хлеб, сверху покрывают горчицей или хреном.

Тартинки с горячими котлетами (из мяса)

Хлеб пшеничный — 100 г, котлеты — 50 г, помидоры — 30 г, салат зеленый — 30 г Котлеты, поджаренный кольцами лук, томаты и зеленый салат заливают мясным соусом и укладывают на поджаренные ломтики хлеба.

Тартинки с котлетами, сыром и томатами

Хлеб пшеничный — 100 г, котлеты — 50 г, сыр — 20 г, помидоры — 20 г На ломтики поджаренного хлеба кладут горячую тонкую котлетку, сверху украшают ломтиками помидоров, сыра и запекают в жарочном шкафу до расплавления сыра.

Такой же бутерброд можно приготовить с жареной корейкой.

Тартинки с мясным фаршем

Хлеб пшеничный — 100 г, фарш мясной — 70 г, соус томатный — 30 г, горчица — 20 г, хрен — 10 г, лук репчатый — 10 г, соус пряный — 10 г. соль, перец. Мясной фарш смешивают с томатным соусом, готовой горчицей, хреном, шинкованным луком, пряным соусом, солью, перцем. Ломтики хлеба поджаривают с одной стороны. На другую намазывают фарш и ставят в духовой шкаф на 6 минут.

Тартинки с сосисками, сыром и томатами

Хлеб пшеничный — 100 г, сосиски — 70 г, сыр — 50 г. На поджаренные с одной стороны ломтики хлеба кладут вдоль три половинки сосисок, сверху украшают ломтиками томатов и сыра и запекают, пока сыр не начнет пузыриться.

Вместо сосисок можно использовать кусочки индейки без косточек.

Тартинки с рубленым шницелем и луком

Хлеб пшеничный — 100 г, лук репчатый — 35 г, шницель — 70 г, зелень. На поджаренный ломтик пшеничного хлеба кладут горячий шницель, а сверху — поджаренный лук.

При подаче посыпают мелко рубленной зеленью.

Тартинки из телятины с сыром

Хлеб пшеничный — 100 г, телятина — 60 г, сыр — 30 г Белый хлеб нарезают ломтиками, смазывают с обеих сторон растопленным маслом, кладут на каждый кусок ломтик жареной телятины, посыпают тертым сыром и ставят в духовой шкаф.

Тартинки с курицей в сырном соусе

Хлеб пшеничный — 100 г, курица — 80 г, белый соус — 50 г, сыр — 30 г, горчица — 10 г, перец Белый соус смешивают с острым натертым сыром, добавляют по вкусу горчицу и пряный соус, ставят на маленький огонь и нагревают при помешивании, пока не расплавится сыр. На ломтики поджаренного хлеба накладывают кусочки курицы, заливают сырным соусом, посыпают красным перцем и ставят в духовой шкаф, чтобы зарумянились.

Тартинки с паштетом из печени

Хлеб пшеничный — 100 г, печень — 60 г, масло сливочное — 50 г, сало копченое — 30 г, яйцо — 1 шт., зелень Гусиную, телячью или свиную печень очищают и нарезают на мелкие куски, пропускают через мясорубку, смешивают с кусочками сливочного масла, добавляют ломтик булки, размоченной в молоке и отжатой, яйцо, пропущенное через мясорубку копченое сало. Паштет солят, заправляют специями, помещают в смазанную жиром форму с крышкой, которую ставят в кастрюлю с кипящей водой, и варят 30–45 минут.

Ломтики хлеба, смазанные маслом с горчицей, намазывают паштетом и посыпают зеленью, или куски поджаренного хлеба смазывают паштетом из печени и посыпают натертым сыром, сдабривают растопленным маслом и запекают в духовом шкафу.

Тартинки с почками

Телячьи почки поджаривают в масле, солят, посыпают перцем, добавляют кетчуп, мелко нарубленную зелень, все хорошо проваривают. Затем почки нарезают продолговатыми кусочками (по 2 на тартинку), накладывают на ломтики белого хлеба, смазанные с обеих сторон растопленным маслом, посыпают тертым сыром и ставят в жарочный шкаф, чтобы зарумянились.

Хлеб пшеничный — 200 г, почки — 100 г, масло сливочное — 60 г, соус «Кетчуп» — 60 г, сыр — 50 г, зелень.

Тартинки с сыром по-венгерски

Батон — 200 г, масло сливочное — 50 г, сыр — 50 г, каперсы.

Сливочное масло и протертый сыр размешивают, солят, перчат красным (сладким) перцем, прибавляют мелко нарезанные каперсы. Полученную смесь намазывают на тонкие ломтики батона и поджаривают в духовом шкафу. На стол подают горячими.

Из этих продуктов можно приготовить другой вариант, например, бутерброды с сыром на поджаренном хлебе по-венгерски. Ломтики батона поджаривают, намазывают сливочным маслом, кладут на них полоски сыра толщиной около 0,5 см, посыпают красным перцем и ставят на короткое время в духовой шкаф.

Тартинки с запеченным сыром

Хлеб пшеничный — 200 г, сыр — 100 г, яйцо — 1 шт., перец болгарский маринованный — 50 г, лук репчатый — 30 г, масло сливочное — 30 г, уксус — 20 г, молоко сгущеное — 20 г, мука — 15 г, сахар — 10 г, соль, красный перец.

Крутое яйцо рубят, добавляют твердый острый сыр, маринованный болгарский перец, нашинкованный лук, соль, разогретое сливочное масло или маргарин, сахар и муку. Все размешивают, добавляют уксус, сгущенное молоко без сахара и немного красного перца. Смесь взбивают и варят на пару до загустения. Затем намазывают на ломтики хлеба. По желанию бутерброды ставят на несколько минут в духовой шкаф.

Тартинки с сыром и пивом

Хлеб — 100 г, пиво — 50 г, горчица — 10 г, сыр — 50 г.

В кастрюле на слабом огне распускают тертый сыр, все время помешивая, добавляют пиво, готовую горчицу. Гренки из белого пшеничного хлеба поджаривают как обычно, заливают их подготовленной смесью сыра и пива и посыпают красным перцем.

Тартинки с омлетом и зеленым луком

Хлеб пшеничный — 150 г, лук зеленый — 30 г, масло сливочное — 20 г, молоко — 20 г.

Мелко нарезанный зеленый лук, шпинат смешивают взбитыми предварительно яйцами, солят и жарят, как натуральный омлет. Омлет кладут на поджаренный хлеб и подают горячим.

Тартинки с яйцами и шпинатом по-румынски

Хлеб пшеничный — 100 г, масло сливочное — 30 г, сметана или белый соус — 30 г, яйцо — 1 шт., мука.

Пюре из шпината приготовляют следующим образом. Шпинат отваривают и рубят, отдельно обжаривают муку в масле и добавляют в шпинатный отвар, затем варят, пока соус не станет густым, как сметана.

Соус смешивают со шпинатом и держат некоторое время на огне, следя за тем, чтобы шпинат не приставал ко дну. В шпинат заливают сметану или белый соус. Ломтики хлеба обжаривают в масле, яйца варят «в мешочек», очищают и кладут на каждый гренок по яйцу.

На яйца выкладывают горячий шпинат.

Тартинки со взбитым яйцом и ветчиной

Хлеб пшеничный — 100 г, ветчина — 50 г, молоко — 30 г, перец болгарский — 30 г, яйцо — 1 шт., перец, соль.

Взбитое яйцо, нашинкованный лук, болгарский перец, измельченную вареную ветчину, молоко, немного соли и перец смешивают. Эту смесь выливают на сковороду и поджаривают с обеих сторон. Затем кладут на поджаренный хлеб, намазанный маслом.

Бутерброды с беконом, свежими помидорами и салатом

На нижний слой бутерброда кладут запеченные или поджаренные ломтики бекона или корейки, на верхний — тонкие ломтики свежих томатов и листики зеленого салата.

Хлеб пшеничный — 150 г, бекон — 80 г, масло сливочное — 40 г, салат зеленый — 40 г, помидоры — 30 г

Бутерброды с сыром, ветчиной, томатами и салатом

Хлеб режут на пластинки толщинрой 1 см. На нижний слой бутерброда кладут плавленый сыр, его покрывают ломтиками ветчины, на верхний слой бутерброда укладываются ломтики томатов и листочки зеленого салата.

Хлеб пшеничный — 150 г, сыр плавленый — 50 г, ветчина — 50 г, помидоры — 30 г, зеленый салат — 30 г.

Бутерброды с сыром, корейкой, томатами и салатом

На нижний слой накладывают ломтики швейцарского сыра и поджаренного бекона или корейки, на верхний — ломтики томатов и зеленого салата.

Хлеб пшеничный — 150 г, сыр — 60 г, корейка — 60 г, помидоры — 50 г, салат зеленый — 50 г

Бутерброды с курицей, беконом (колбасой), луком и томатами

На нижний слой кладут ломтики куриного филе, жареного бекона или колбасы, на верхний — тонкие ломтики томатов и кружочки репчатого лука.

Хлеб пшеничный — 150 г, курица (филе) — 80 г, лук репчатый — 30 г, помидоры — 30 г

Бутерброды с куриной печенью, беконом, томатами и зеленым салатом

На нижний слой накладывают тушеную куриную печень и жареный бекон, нарезанные кусочками, на верхний — ломтики томатов и листики зеленого салата.

Хлеб пшеничный — 150 г, бекон — 40 г, печень — 50 г, помидоры — 30 г, салат зеленый — 30 г.

Бутерброды с куриным салатом, беконом, томатами

Хлеб пшеничный — 150 г, курица — 70 г, сельдерей — 30 г, майонез — 30 г, горчица — 10 г, соль, перец Приготовление куриного салата: нашинкованную вареную или консервированную курятину (без костей) смешивают с нашинкованным сельдереем, майонезом, солью, перцем и готовой горчицей. Все охлаждают.

На нижний слой накладывают куриный салат и жареный бекон, на верхний — ломтики томатов и салат.

Бутерброды с курицей, сыром и зеленым салатом

Хлеб пшеничный — 150 г, курица — 90 г, сыр — 40 г, салат зеленый — 20 г

На нижний слой накладывают ломтики курицы или индейки и ломтики швейцарского сыра, на верхний — ломтики запеченной говядины и зеленый салат.

Бутерброды с курицей, томатами, языком и капустой

Хлеб пшеничный — 150 г, курица — 60 г, язык — 40 г, капуста — 20 г, сметана — 20 г, помидоры — 20 г На нижний слой накладывают ломтики курицы и ломтики томатов, на верхний — ломтики языка, намазанные горчицей, и свежую капусту со сметаной.

Бутерброды с вяленым языком, томатами и крутыми яйцами

Хлеб пшеничный — 150 г, язык — 100 г, яйца — 1 шт., помидоры — 30 г

На нижний слой накладывают консервированный вяленый язык, поджаренный бекон или ветчину, на верхний — крутые яйца и ломтики томатов.

Бутерброды с салатом из яиц, анчоусами, томатами и зеленым салатом

Хлеб пшеничный — 150 г, яйца — 3 шт., анчоусы (филе) — 60 г, помидоры — 30 г, салат зеленый — 20 г На нижний слой накладывают салат из яиц, филе из анчоусов или кильки, на верхний — тонкие ломтики томатов, зеленый салат.

Бутерброды с салатом из крабов, томатами, яйцами и зеленым салатом

Хлеб пшеничный — 150 г, крабы — 60 г, яйца — 1 шт., помидоры — 30 г, салат зеленый — 20 г На нижний слой накладывают салат из крабов и тонкие ломтики томатов, на верхний — салат из яиц и зеленый салат.

Бутерброды с семгой, ломтиками яиц, томатами и салатом

Хлеб пшеничный — 150 г, семга — 70 г, яйца — 1 шт., помидоры — 30 г, салат зеленый — 40 г На нижний слой накладывают ломтики семги или другой рыбы и кружочки крутых яиц, на верхний — ломтики томатов и зеленый салат.

Бутерброды с индейкой, ветчиной и капустой

Хлеб пшеничный — 150 г, индейка — 70 г, ветчина — 30 г, капуста свежая — 30 г, сметана — 30 г, помидоры — 30 г

На нижний слой накладывают ломтики индейки или курицы, ветчины, на верхний — свежую капусту со сметаной и томаты.

Бутерброды с индейкой, сыром, томатами и репчатым луком

Хлеб пшеничный — 150 г, индейка — 60 г, сыр — 40 г, лук репчатый — 20 г, помидоры — 30 г.

На нижний слой накладывают ломтики индейки или курицы с сыром (швейцарским или другим), на верхний — тонкие ломтики томатов и кружочки репчатого лука.

Канапе с анчоусами

Хлеб пшеничный — 500 г, масло анчоусовое — 50 г, анчоусы — 200 г, каперсы — 40 г, майонез — 100 г, оливки — 9 г.

Из хлеба вырезают фигурки в виде ромбов, кругов или овалов и наносят на них слой анчоусного масла. Анчоусы и каперсы мелко рубят, смешивают и укладывают на середину кусочка хлеба. Украшают густым майонезом, который выпускают из кондитерского мешка. Сверху кладут оливки.

Греночки к супам-пюре

Хлеб пшеничный без корок — 200 г, масло сливочное — 150 г, сыр пармезан — 100 г

Нарезать булку кубиками (10 куб. мм), пропитать их горячим сливочным маслом. Обвалять в натёртом сыре (пармезан, голландский, швейцарский или другой), рассыпать на противень, поставить в духовку или печь, пока они не приобретут золотистый цвет.

Гренки с мясным фаршем и пармезаном (из старинной поваренной книги)

400 г жареной молодой говядины измельчить с одной луковицей, всыпать 2 ложки тёртой булки, смешать, поджарить в ложке масла, добавить соли, вбить 1 яйцо, влить 2 ложки сметаны, размешать. Этим фаршем помазать нарезанную треугольником булку и посыпать 1/8 фунта сыра (рода голландского) — 50 г.

Подрумянить на противне в духовке.

Тартинки с орешками

Обрезать корку у круглой, продолговатой булки, нарезать яйцеобразными кусочками, намазать сливочным маслом, осыпать 2 сортами сыра с ромом (голландским, зеленым) или тертой солониной, грецкими орехами и фисташками.

Можно положить на них пластинки жареной телятины, языка, филеи курицы, дичи, сухой колбасы.

Тартины с телячьими мозгами

Подготовить, как указано в рецепте «Пудинг из телячьих мозгов» мозги из 1 телячьей головы. Нарезать ломтиками и положить на куски белого хлеба, намазанные с обоих сторон сливочным маслом, и залить соусом (1 ложку мучной поджарки в масле и 1/2 стакана бульона, 2–3 измельчённых шампиньона с зелёным луком — тушить 10 мин.).

Мозги телячьи — 400 г, хлеб белый — 200 г, мука пшеничная — 50 г, масло сливочное — 50 г, бульон мясной — 1/2 стакана, шампиньоны — 100 г, лук зеленый — 50 г, соль, перец по вкусу.

Тартины из телячьих почек

Почки вымочить в воде в течение 5 часов, отварить, нарезать ломтиками, положить на ломтики белого хлеба, посыпать тёртым пармезаном и залить соусом (см. «Тартины с телячьими мозгами»).

Почки телячьи — 200 г, хлеб белый — 200 г, сыр твердый — 50 г, соус белый — 50 г.

В какой руке джентльмен должен держать котлету, или Уроки Этикета

Глупо, конечно, рассуждать на эту тему, раз уж у вас нашлись 3–4 доллара (в эквиваленте, конечно) на покупку этой книги. И уж конечно, вы, без сомнения, — благородный и благовоспитанный джентльмен, но раз уж мы решились довести до конца эту книжку, то придется идти ва-банк.

Нам неведомо, кого Вам соблагорассудится пригласить к себе в гости, и соблагорассудится ли вообще. Ресторанное времяпрепровождение имеет множество преимуществ перед домашним застольем. Во-первых вас обслужит официант, во-вторых, для вас будет готовить повар. Правда, судя по меркам Москвы (на которую в ценовом отношении равняются все города России, кроме Питера), ресторанное застолье обойдется вам примерно в 100 долларов США на одного человека. И если вы ведете «гамбургский счет», то сумма не так уж и велика, а вот если вам по каким либо соображениям приходится платить за остальных? Тогда, полагаем, не грех пригласить гостей отдохнуть в домашней обстановке…

Существуют некоторые рекомендации, которых принято придерживаться на праздничных обедах, банкетах, приемах и на дружеской вечеринке. Некоторые из этих правил сегодня устарели, забыты, кажутся слишком чопорными, надуманными. Но многие обычаи и традиции прочно вошли в наш быт, укоренились.

Вот лишь некоторые из этих советов.

Алкоголь — важнейший фактор застолья

Никто из нас не признается в своей слабости к алкоголю, и уж тем более все мы порицаем алкоголизм. Но так уж повелось на Руси, что стол всухомятку — не стол. Мы собираемся для того, чтобы расслабиться и выпить в кругу друзей. Однако друзья друзьям рознь, и если один с удовольствием выпьет «домашний коньяк», то другой, пусть и выпьет, но при этом просто-напросто обольет вас презрением. Если же за столом присутствует человек, которому вы хотите уделить особое внимание, то тут тем более необходимо быть придирчивым в выборе напитков.

Как римляне заклинали «timeo danaos et dona ferrentes», предупреждая от коварства греков, так и вы будьте осторожны выборе напитков. Всем известно, что к мясу надо подавать вино красное сухое, а к рыбе нужно подавать белое легкое вино. Но что брать? «Ркацители», «Рислинг» или «Фетяску»? Ну уж конечно, нельзя брать болгарское вино. Не берите «Монастырскую избу» любого разлива. Опасайтесь молдавских вин любого разлива, несмотря на привлекательный внешний вид, они пахнут пробкой и имеют отталкивающий привкус. Гордая и независимая Грузия за послеперестроечное десятилетие сделала все, чтобы уничтожить славу грузинского виноделия. Когда на одном прилавке соседствуют бутыли «хванчакары» одна стоимостью в 3 доллара, а другая — в 10, то поневоле возникает подозрение что в одной из бутылок содержится дерьмо. Но в какой именно?

Азербайджан, как ни странно, не успел утратить древних традиций виноделия, и его вина так же хороши, как и в старину. Особенно приятны на вкус «мадрасали», «ал шараб», «мэдрэсэ», но найти их очень трудно, да и тара подкачала.

Крымские вина, несмотря на вполне соответствующую роскошным винам цену, еще не успели завоевать нашего доверия, так что советуем к действительно ответственному мероприятию запастись вполне качественными калифорнийскими винами «Paul Messon», легкими рейнскими винами фирмы «Peter Mertens», ну и конечно дорогими (от 10 долларов и выше) бордосскими, итальянскими винами. Приобретая венгерские или румынские вина, со всех сторон осмотрите бутылку, где-то там может быть этикеточка, что это совместное производство с Украиной — а там уж, рисковать своим желудком или нет — ваше право. Учитывая, что болгарские или молдавские креплёные компоты (иначе мы их назвать не можем) стоят порядка 5 долларов за 1 поллитровую бутылку, а настоящее французское «бордо» («bordeaux») — стоит около 10 долларов за бутыль 0,7 литра, возникает прямой резон

попробовать настоящее вино и не позориться перед гостями.

О водке. Предмет этот сугубо интимный, у каждого русского с этим напитком существуют сугубо доверительные отношения. Напиток этот на Руси появился недавно, не более 800 лет тому назад. Завезли его к нам из Италии генуэзские бутлегеры, а в Италию оно в XII веке попало от крестоносцев, которые восприняли его от сарацинов (арабов) и назвали «aqua vitae» — буквально «святой водой». Самое интересное, что напиток этот ни в одной стране цивилизованного мира не прижился, арабы и те запретили его именем Магомета. А вот в России он обрел вторую родину. Больше того, именно Россия стала законодателем мод на мировом водочном рынке. Однако не берите для дружеской пирушки дешевую трехдолларовую водку, баночную, чекушки — все это продукты массового потребления, для которого используют спирт низших степеней очистки и водопроводную воду. Осетинская водка — это синоним отравы, головной боли, утренней изжоги. Французская, немецкая, итальянская, американская водки — всё это разведенный спирт лучшей или худшей степеней очистки. У нас в России существуют гораздо более жесткие нормы изготовления водки, чем на Западе, и приобретенная с официальных заводов водка если и не всегда удовлетворит Вас по качеству, то уж, во всяком-то случае по утру вы от нее проснетесь зрячим и на этом свете. Если вы ни на чем магазинном не остановились, а кум предложил вам канистру гидролизного спирту прямиком с химзавода (военной базы), то вспомните, что жизнь у вас одна и никакой пьянкой ее не компенсируешь, тогда уж лучше пить бабы-любин-самогон, по крайней мере знаете из чего он изготовлен.

С коньяками у нас давняя любовь. На вкус автора, в Грузии и Армении некогда делали вполне неплохие коньяки, не уступающие французским, однако за истекшие 10 послеперестроечных лет, и там и там было сделано все для того, чтобы уничтожить славу грузинских и армянских коньячных мастеров. Что же касается Молдавии, то сиротливый «Белый аист», как и опозоривший Болгарию «Сълнчев бряг», сослужили очень недобрую славу своим отчизнам. Пусть даже на них обогатился какой-то конкретный винзавод, всё равно, это не стоит фразы: «Нет, ребята, этой молдавской (болгарской, грузинской и т. п.) бормотухи я больше не пью», которую все мы слышали и повторяли не раз. Если уж брать коньяк, то не тот, который по нашему меткому выражению «клопами пахнет», а тот, который пахнет солнцем и дубом, а именно — бутылочку «мартеля» или «Реми Мартен». Традиционные «Камю» и «Курвуазье» несмотря на высокую цену поставляются в Россию в

ординарном варианте, то есть наиболее дешевых сортов. Хороши коньяки «Готье» и «Отар», которые хороши просто потому, что никто еще не додумался их выпускать в более дешевом варианте. Что же касается всего спектра греческих «коньяков», то, несмотря на красивую коробочку и доступную цену, в компании закадычных дружков-приятелей поддержите отечественную водочную промышленность, а принимая ответственного гостя, от которого многое будет зависеть в Вашей жизни, лучше разориться на бутылочку действительно качественного спиртного, чем наливать греческий «клопомор».

Шампанское, насколько нам стало известно из недавно подписанного российско-французского соглашения, отныне не выпускается нигде, кроме как во Франции, в провинции Шампань. Мы могли бы порекомендовать нашему президенту быть более последовательным и в свою очередь запретить где бы то ни было производить и продавать традиционный русский напиток «vodka». Пусть под маркой «Смирнофф», «Распутин» или «Абсолют» продают «аквавиту», интересно, насколько снизится количество покупателей у них, если мы вдруг громогласно оповестим, что настоящую «Russian Vodka» отныне производят только в России…

Но мы отклонились от темы. Итак, среднего качества французское шампанское стоит у нас порядка 70–100 долларов США за 1 бутылку. В Шампани много винзаводов и перечислять марки вин значило бы злоупотребить доверием и временем читателя. И «Дом Периньон», и «Вдова Клико» действительно продаются в некоторых московских супермаркетах. В ресторанах и ночных клубах хорошие сорта действительно высококачественного французского шампанского стоят до 900 долларов за бутылку. Ваше здоровье!

Отечественные же игристые вина, если на них стоят марки известных винзаводов, ни коим образом не разочаруют ни вас, ни ваших друзей или подруг. Они стоят тех денег, которые вы за них заплатили.

Как пить вино

Но допустим, что вино уже закуплено, оно уже у у вас в бокале. Не торопитесь опорожнить бокал, это вам не водка. Поднимите его на уровень глаз, насладитесь цветом вина, игрой солнечных лучей в нем, оцените букет и только после этого пригубите вино, прочувствуйте его аромат и тонкость вкуса, если таковые, конечно, есть.

Белые, легкие вина особенно хороши под рыбу. Их надо перед подачей к столу охладить. В бокал такие вина наливают на две трети.

Красное вино охлаждать не надо. Подавать его следует в уже открытой бутылке, а лучше откупорить бутылку с красным вином за полчаса-час до подачи к столу, так как оно «дышит».

Если в меню праздничного обеда предусмотрено несколько сортов вин, то лучше начинать с белого охлажденного вина, потом красного. Крепленые вина, портвейны, пьют не только алкоголики. Настоящий португальский портвейн — это праздник вкуса. Если в вашем банкетном арсенале затесалась бутылочка настоящего портвейна, то лучшее ее оставить напоследок, на десерт.

Шампанское подают хорошо охлажденным в конце застолья.

Проблема тары

Если с посудой для пития у вас туго, Вам можно только посочувствовать. Даже самое изысканное вино в граненых стаканах смотрится мерзко, что же уж готовить о благородных винах. Поневоле вспомнишь о детках одного английского короля, которые, дорвавшись до вина, стали глушить его прямо из бочки, да так в нейф и утонули. А винцо, говорят, было неплохое, мальвазия, знаете ли…

Итак, запомните раз и навсегда и детям своим заповедайте: коньяк никогда не пили и не пьют стопариками, его не закусывают соленым огурцом или селедкой. Коньяк — напиток для серьезной мужской беседы под сигарету и кофе. Наливают его на самое донышко бокала. Закусывают его шоколадными конфетами, горьким шоколадом в плитках. Для коньяка лучше подходят рюмки закрытой формы, чтобы налитый на дно коньяк подогревался ладонями.

Для шампанского подходят длинные узкие бокалы. Такая форма способствует образованию пузырьков, проходящих со дна кверху.

Для легких белых вин хороши широкие и неглубокие бокалы. Лучше всего пользоваться прозрачными бесцветными бокалами, потому что благородные цвета вин может передать только прозрачный бокал.

Наливаем вино

Откупоривая бутылку, горлышко оборачивают салфеткой, чтобы не пораниться, если горлышко вдруг треснет. Вытаскивая пробку из бутылки, надо следить, чтобы крошки от нее не попали в вино. Если все-таки крошки оказались в вине, то их сливают прежде, чем разливать вино по бокалам.

Не так просто правильно открыть бутылку шампанского. Кончиком салфетки накрывают пробку и придерживают ее большим пальцем левой руки. Правой рукой раскручивают проволоку и освобождают пробку. Левой рукой, защищенной салфеткой, медленно выворачивают пробку, не встряхивая бутылку. Надо стараться открывать бесшумно. Для этого перед последним поворотом свернуть пробку в бок, в сторону. Бутылку держать чуть наклоненной от стола и от себя. Следуя этим правилам, вы не прольете ни капли. Открывая бутылку, хозяин стола сначала наливает немного себе, потом разливает по бокалам гостям и последним доливает свой бокал.

Ничего приятного нет, когда напитки переливаются через края фужеров на стол, и льются на салаты и в тарелки. Коньяки наливают на дно бокалов, и уж никак не более, чем на треть бокала. Красные вина и ликеры — на треть, до половины бокала. Водку наливают в небольшие рюмки примерно на две трети, три четверти.

Когда и какое вино подавать

Нашу отечественную гордость — водку — оставим на Главное блюдо. В начале обеда, для разминки, подают холодные закуски. К ним подают сухие белые вина. К основным блюдам — мясным, рыбным, подают красные вина, водки. К сладким блюдам подают ликеры и сладкие десертные вина. Для пива существуют святые пивные вечера, мальчишники и креветочно-раковые обеды, употребляя его для «лакирования» выпитого на банкете, вы рискуете в искомый вечер вообще не доползти до дому. Хотя кто знает, вдруг ползание на бровях — Ваш любимый вид спорта?..

Что бы ни подали к столу, не забудьте кроме вилок подать еще и ножи (вдруг среди ваших гостей затесался интеллигент?). Уж ему-то не придется объяснять, что нож держат в правой руке, а вилку с котлетой — в левой. Обязательный атрибут стола — салфеточница с салфетками.

Что у нас в закромах, или Уроки хранения продуктов

Настоящий мужчина — это не только добытчик, но и аккуратный и рачительный хозяин. Бывает зачастую, что есть возможность недорого взять хорошее мясо, птицу или сало. Вы вполне можете засолить или замариновать его, обеспечив себя таким образом ужином на долгие зимние вечера. Запаситесь лишь пищевыми нитратами, обычной пищевой селитрой, которую можно достать на колбасных заводах. Все остальные ингредиенты для засолки имеются под рукой. Если в рецепте пишется о дубовых бочонках, то имеется ввиду идеальный хозяин, вы можете заменить их эмалированной, стеклянной или керамической посудой. Избегайте держать мясо в окисляющейся алюминиевой или меной посуде.

Хранение мяса

Закупки мяса впрок пробивают солидную брешь в бюджете современной семьи. И очень печально и не простительно, когда по нашей вине мясо портится, в нём образуется смертельно опасная ботулиновая кислота (она же ботулизм — смертельный яд!). В сельской местности в жаркую погоду, когда мясо хранится в душных подвалах, имеются случаи отравления целых семей испорченным мясом.

Свежее мясо надо отмыть от крови, сукровицы, грязи в чистой питьевой воде, просушить в тёмном месте на сквозняке и обработать:

— уксусом (натереть)

— соком лимона — раствором салициловой (наш родной аспирин) кислоты (1 чайная ложка на 500 мл воды)

— раствором поваренной соли

Хорошо сохраняется свежее мясо залитое тёплым говяжьим жиром, кипяченым молоком, сывороткой, простоквашей, раствором буры (на 10 л кипяченой воды от 200–400 г буры). Мясо сохраняют, обкладывая его куски крапивой, полынью, листьями ореха, черёмухи. Этот приём позволяет сохранить мясо свежим 4–5 дней. Мясо при этом хранят в подвале или закапывают в ящичке в землю на 40–50 см. Ящик закутывают полотном, пропитанным уксусом. Можно свежее мясо проварить 1–3 мин. в солёной воде, а затем натереть его подсолнечным маслом с солью и уксусом. После кратковременного хранения мяса (его поверхность должна оставаться сухой), куски снова промывают водой, заливают раствором древесного угля (15–20 г на 5 л) и выдерживают 30 мин, после чего снова промывают водой.

Куски свежего или мороженого мяса (любого сорта) могут сохраняться в виде так называемой бастурмы она же — маринад, который мы делаем, готовя шашлыки. Насыпем на дно кастрюли соль, порежем мясо на куски размером с пол-кулака (или меньше), лук и лимон режем кольцами, добавляем черный молотый перец, можно лавровый лист и иные пряности, сложим в кастрюлю и хорошенько перемешаем. Зальем маринад стаканом кислого (сухого) вина (любого сорта, цвета и крепости). Подойдет «Монастырская изба» (похоже, это — единственное употребление указанного напитка). Можно использовать слабый раствор уксуса (но не эссенции, а чтобы его можно было попробовать, чтобы кислил на языке).

Сохраненное таким образом мясо с течением времени

улучшается во вкусе и вполне способно дождаться того момента, пока вы его либо вовсе не съедите, либо появится мастер по ремонту холодильников (2–3 дня, больше мариновать нежелательно).

Изделия из мяса (копчёности, колбасы)

Мясокопчёности хранят в проветриваемых подвалах при 4–5 °С. Летом колбасы натирают уксусом, постным маслом, обсыпают молотым красным перцем и помещают в мешочек из ткани. Корейки, окорока, домашние колбасы следует уложить в банки и залить горячим говяжьим жиром, хранить в подвалах.

Хранение рыбы

Свежая рыба нестойка в хранении. Чтобы сохранить свежую рыбу в течение 3–5 дней, следует помнить следующее:

1) сразу же после улова (покупки) рыбы надо удалить внутренности, жабры, отмыть мясо от крови, затем протереть уксусом и опустить на 10–15 минут в подсоленную воду. В околожаберное пространство положить: сухой, измельчённой полыни, чебреца, крапивы, белого хлеба, намоченного в водке или в вине (типа Ркацители). Свежую рыбу сохраняют до 15 дней, если натирают порошком салициловой кислоты и обёртывают в полотно, пропитанное уксусом. Или выпотрошенную рыбу промывают в воде, кладут сахар-песок (1 столовая ложка на 1 кг) и оставляют на 3–4 часа, сахар тает и консервирует рыбу.

Хранение яиц

Свежие яйца надо обтереть постным маслом или говяжьим жиром и уложить острыми концами вниз (чтобы яйца не касались друг друга) в сухие опилки. Более года хранятся свежие яйца в известковом молоке (1 кг негашеной извести залить 10 л воды, перемешать, дать отстояться). Яйца в кастрюле заливаются известковым молоком на 3–4 см выше уровня. Яйца хранятся 6–9 месяцев, если их залить раствором салициловой кислоты (2 чайной ложки кислоты на 3 стакана воды) и выдержать в нём 20 мин., затем обсушить и хранить в опилках, сухом сене.

Хранение муки

Муку периодически подсушивают тонким слоем на листах чистой бумаги или на полотне. Хранят в полотняных мешочках, (чтобы мука «дышала») по 1–2 кг. Муку обязательно надо просеять, прогреть, если она заражена амбарными вредителями (типа мукоеда), и в каждый мешочек положить по 1–2 зубчика неочищенного чеснока (по опыту древних китайцев). 1-килограммовые мешочки укладывают в деревянный ларь, ящик и пересыпают сухими цветами календулы, листьями кардамона, чебреца, полыни. Изделия из такой муки будут обладать приятным ароматом.

Макароны, вермишель, лапшу хранят также в полотняных мешочках, отдельно от сильнопахнущих продуктов, в сухом и тёмном месте.

Хлеб, чтобы не черствел, заворачивают во влажное полотенце, пересыпают листьями смородины, грецкого ореха, рябины и малины или кладут немного соли и дольки очищенного сырого картофеля.

Хранение круп

Аналогично хранению муки.

Хранение молока, творога, сыра, сливочного масла

Молоко кипятят 2 минуты, в кастрюлю добавляют (на кончике ножа) сахар или соду. При температуре + 4–5 °С кипяченое молоко с содой (сахаром) хранится 45–52 часа, свежее — 24–36 часов.

В сельской местности при отсутствии подвала молоко хранят в яме (80 х 60 см), политой водой и посыпанной солью (или со льдом и соломой). Яма накрывается крышкой, брезентом и засыпается влажной землёй.

Сыр и творог хранят в полотне, пропитанном подсоленным молоком. Сливочное масло хранится в полотне, пропитанном составом: пена из 2–3 яиц, 2 г соли, 1 г соды на каждое яйцо (или смоченном раствором салициловой кислоты — 10 г на 500 мл воды) или же масло заливается подсоленной водой (30 г соли на 500 мл воды).

Можно сохранить сливочное масло 2–3 года, если в каждый килограмм масла внести по 40 г смеси (200 г соли и 100 г сахара).

В масло добавляют морковный сок, соду (10 г на 200 мл воды).

Хранение овощей и картофеля

Капуста. Очистить кочаны от земли, гнили, подсушить 4–5 часов, хранить в сухом, тёмном месте при температуре 5–6 °С. Хранят кочаны в песке в подвале, в бумаге (она периодически меняется на сухую).

Огурцы. Свежие огурцы нарезать дольками, сложить в банку, залить слабым раствором уксуса, сверху залить подсолнечным маслом, положить 3–4 кружка хрена.

Свекла, морковь. Складываются в подвале рядами, каждый ряд пересыпается песком, овощи не должны касаться друг друга.

Картофель. Важно подольше сохранить второй хлеб человека — картофель. Вымыть картофель в тёплой подсоленной воде, затем прокипятить 3–4 минуты в проволочной сетке в воде (для уничтожения глазков) и обработать слабым раствором салициловой кислоты и буры (по 10–20 г на 1 л воды). Клубни подсушить, хранить в подвалах на деревянных стеллажах, побеленных известковым молоком.

Зелёные культуры. Хранят в подсоленной воде, с добавлением (на кончике ножа) салициловой кислоты и буры).

Дыни и арбузы. Эти целебные продукты сохраняются свежими 3–4 месяца, если их в состоянии молочно-восковой зрелости поместить в бочонок и пересыпать сухим древесным пеплом. При этом надо следить, чтобы они не касались стенки бочонка и друг друга. Сверху насыпается толстый слой пепла и бочонок герметически укупоривается крышкой.

Хранить бочонок следует в подвале, в сухом месте.

Можно недозревшие арбузы, дыни подсушить на солнце и подвесить в полотняных мешочках (сетках-авоськах) в сухом, холодном подвале под потолок. Арбузы можно обмотать паклей, обмазать глиной и держать на стеллажах в подвале. Или залить парафином (каждый арбуз на несколько секунд окунуть в горячий парафин), хранить в сетках в подвешенном состоянии.

Хранение фруктов и ягод

Яблоки и груши. Окунуть в слабый раствор салициловой кислоты (см. выше), просушить, обернуть тонкой бумагой, пересыпать опилками с сухой известью.

Сливы. Осторожно снять, не повреждая воскового налёта, уложить в банки, пересыпать вишнёвыми и смородиновыми листьями.

Вишня, черешня. В сухую погоду после обеда снять ягоды вместе с отрезком веточки, сложить в маленькие бочонки, пересыпать каждый слой вишнёвыми листьями, закупорить, поставить на лёд в подвал. Хранится до Рождества Христова.

Лимоны и апельсины. Поступают так как и с вишнями, только перекладывают плоды зелёными берёзовыми ветками, крапивой. Через месяц завернуть их в свежую бумагу.

Грецкие орехи. Орехи опустить в подсоленный кипяток, выдержать 7–8 часов, просушить на решете. Хранятся 2–3 года.

Персики и абрикосы хранятся как и сливы, только слои пересыпаются сахаром-песком.

Малина. Насыпать в бутылки, закупорить, 1 час варить на водяной бане, затем осмолить, хранить в песке в подвале.

Виноград. 4–5 месяцев хранят виноград вместе с отрезками чубуков подвешенным под потолком в сухом подвале. Или в 3-литровых банках, пересыпая каждый слой винограда сухими опилками. Банку закрывают капроновой крышкой.

Маслины свежесобранные. Заливают постным маслом, хранят полгода.

~ ~ ~

Дрожжи. Хранят в пакете с мукой.

Подсолнечное масло. На 1 л масла внести 1 чайную ложку соли и 1 фасолину (растёртую в порошок). Хранят на холоде в подвале.

Уроки консервирования продуктов

Мясопродукты

Мясо варёное

Укладывают куски мяса в кастрюлю, заливают водой, чтобы она покрывала мясо на 1 см. Добавляют лук, морковь, соль по вкусу, душистый перец, лист лавра, кардамон. Варят на слабом огне 1,5 часа, горячее мясо плотно укладывают в банки и наливают горячий бульон (3–4 см выше уровня), затем пастеризуют укупоренные крышками банки три раза по 80 мин. с промежутками 24 часа при 30–40 °С. На 1 кг мяса берут: моркови — 100 г, лука — 50 г, соли — 30 г, перца чёрного (кардамона) — 3–4 шт., лаврового листа — 2 шт.

Языки в желе

Укладывают языки (см. предыдущий рецепт) варят 2 часа, затем добавляют коренья и специи и кипятят ещё 2 часа. Языки очищают от плёнки, режут кусками, далее см. предыдущий рецепт. Расход сырья на банку 500 мл: язык говяжий — 1500–1600 г, морковь — 120 г, корень петрушки — 50 г, лук — 150 г, чеснок — 2–3 зубка, лавровый лист — 1–2 шт., перец душистый — 3–4 шт. /л)

Свинина в смальце

Берут 650 г полужирной или 750 г жирной свинины, 150 или 75 г (соответственно) смальца и по 15 г соли на каждый рецепт, нарезают на кусочки в 2–3 см, посыпают солью (25 г на 1 кг мяса) и обжаривают в смальце до готовности в сотейнике.

Мясо укладывают в банку, стерилизуют в солёной воде (350 г соли на 1 л воды) при температуре 105–106 °С) см. рецепт «мясо вареное». Затем банки укупоривают и стерилизуют ещё 2 раза.

Колбасы консервированные

Перетирают мясо (620 г свинины), смалец (150 г), соль (7 г), чеснок (30 г), перец горький и чёрный (по 1 г). Фаршем набивают кишки и делают колбаски длиной 10–12 см, варят их 30 мин., затем обжаривают в сотейнике и укладывают в банки (0,5 л).

Банки стерилизуют на водяной бане и заливают горячим смальцем (см. п. 12).

Гуляш

Свежее мясо нарезают кусочками по 20–35 г и обжаривают в жире до полуготовности. Отдельно в жире обжаривают лук, муку, добавляют протёртые томаты, соль, сахар, перец, лист лавра, воду, смешивают с мясом и варят до готовности 10–15 мин. Далее см. рецепт «свинина в смальце».

Рецептура сырья на 1 банку (500 мл)

Компонент — говядина — свинина — баранина (г)
Мясо — 500–540 — 500
Жир — 50–20 — 50
Лук — 35–35 — 35
Соль — 7–7 — 7
Томаты — 40–40 — 30
Сахар в соус — 3–2 — 2
Лист лавра (шт.) — 1–1 — 1
Перец горький в соус — 0,5–0,5 — 0,5
Вода в соус — 80–80 — 90

Печень в томатном соусе

Подготавливают печень на куски в 20 мм, отбивают лопаточкой, посыпают солью (4 г на 1 кг печени) и обжаривают в жиру (40 г на 1 кг). Обжаривают лук кружочками, далее см. п.14.

На банку (0,5 л) берут: печени — 570 г, жира — 50 г, лука — 50 г, томатов — 100 г, соли — 8 г, сахара — 2 г, перца горького и душистого — по 0,3 г, воды — 100 г.

Паштет мясной

Берут 400 г свиного свежего шпика, нарезают кусочками и вытапливают жир. Нарезают кусками в 500 г свинины и 600 г телятины, слегка обжаривают и укладывают в чугунок, добавляют 200 мл воды, 200 г лука, соль — по вкусу, 6 зёрен душистого перца (кардамона), 2 листа лавра и тушат до готовности.

Печень свиную обжаривают в смальце. В соке (после тушения мяса) замачивают 200 г чёрствой белой булки. Мясо, печень, булку дважды пропускают через мясорубку, добавляют в фарш 2–3 яйца, перец, соль и перемешивают. Готовый паштет помещают в банки, далее см. рецепт «свинина в смальце».

Солонина

Нарезают мясо порционными кусками 4 х 8 см. Отдельно подготавливают посолочную смесь: 1 кг на 10 кг мяса, состоящую из соли (988 г) и калийной (натриевой) селитры (12 г). Или на 1 кг соли берут 12 г селитры. Затем мясо послойно, пересыпая смесью, укладывают в банки или деревянные бочонки, нагнетают крышку грузом.

Бочонки хранят в подвале. Через сутки мясо заливают раствором: 40 г соли, 5 г селитры, 10 г сахара, 1 л воды. Через 20 дней солонина подаётся к столу, после вымачивания 6 часов (вода, молоко) и варки.

Кто любит солонину, вымачивает её 1 час в молоке, подсушивает и нарезает порционными кусками-дольками.

Свиной шпик (малороссийское сало)

Шпик с 4–5 прожилками мяса (последствия спецкормления животного) нарезают на порционные куски в 4–5 см, делают на них надрезы (один надрез) и натирают солью (1 кг на 15 кг сала). Затем укладывают рядами, пересыпают солью, нагнетают грузом.

Через 5 суток сало перекладывают: нижние слои вверх и наоборот.

После двух перекладываний (через 20 дней) сало готово к употреблению. Хранят сало в банках в рассоле и в полотне.

Можно шпик перед засолкой обварить 3–4 мин. в солёном кипятке (на 1 л воды — 500 г соли), со специями: перцем, кардамоном и листом лавра. Выдержать в этом рассоле 3–4 дня, подсушить, пересыпать куски порошком душистого перца, кардамона и майорана. Завернуть каждый кусок в полотно и выдержать в холодном подвале 15–16 дней.

Сало будет белого цвета, сочным и приятным на вкус.

Для любителей концентрацию соли и количество перца (красного) можно увеличить (соли — до 900 г на 1 л, перца — 2 г на 1 кг).

Окорок солёный

Свиной окорок натирают посолочной смесью: 400 г соли, 10 г сахара, 4 г селитры (на 10 кг мяса) и укладывают в бочонок, каждый слой пересыпают смесью. Бочонок помещают в подвал на 6 дней. Затем перекладывают нижние слои вверх и заливают рассолом: на 1 л воды — 160 г соли, 5 г селитры, 10 г сахара. На бочку в 40 кг требуется 4 л рассола. Бочку закрывают крышкой,

ложат груз и через каждые 5 дней слои меняют местами, а рассол заменяют новым. Через 25 дней окорок готов к употреблению.

Окорок вымачивают 4–5 часов, солёный раствор сливают, просушивают в подвешенном состоянии и варят со специями.

Окорок варёно-копчёный

Вымачивают солёный окорок 4–6 часов в воде и коптят в домашней коптильне, см. рис. 3–4 часа при 40–45 С, затем варят с 6–8 листами лавра до готовности.

Колбаса вареная

Кишки очищают и вымачивают. Свинину нарезают кусочками и вносят специи из расчёта: на 1 кг мяса: 2 г чёрного перца, 15–20 г соли, 1 долька чеснока, 1 г селитры. Специи перемешивают с мясным фаршем, наполняют им кишки и варят 1–2 часа при слабом огне.

Затем колбасы подсушивают, хранят в подвале под потолком.

Копчёная колбаса

Берут свиную лопатку и говядину, нарезают на кусочки и натирают солью (30 г на 1 кг мяса). 5 суток фарш выдерживают в подвале. Затем мясо дважды пропускают через мясорубку, добавляют кусочки шпика (100 г на 1 кг мяса), а также: селитры — 1 г, сахара — 2 г, красного и чёрного перца — по 2–3 г; массу перемешивают и сутки выдерживают на холоде. Колбасы подсушивают на весу 7 суток, затем коптят 4 суток и снова подсушивают на весу 20 суток.

Кровяная колбаса

Свиную кровь солят и выдерживают на холоде 1 час. Обрезки мяса, шпик измельчают, добавляют соль, перец и размешивают с кровью, начиняют кишки и варят на слабом огне.

Колбасы прокалывают 4–5 раз иглой. Подсушивают их на весу.

На 1 кг крови требуется 0,5 кг мясной и шпиковой обрезки, 20–25 г соли, 2–3 г чёрного и красного перца.

Свиной студень

Подготовить к варке свиную голову и ножки, добавить соли на вкус, 1–2 листа лавра, 2–3 гвоздики, 5 г чёрного перца, залить водой и варить 1–2 часа на медленном огне.

Вынуть кости, измельчить мясо, добавить 1–2 головки чеснока, 5 г тмина, 1,5 стакана бульона, перемешать. Этим фаршем набить свиной желудок (вывернутый наружу), зашить его, затем на дно сотейника положить крест из виноградной лозы, желудок, залить бульоном, проколоть 6–7 раз иглой, варить на слабом огне 1 час, затем добавить 5 г майорана, варить ещё 1 час.

Студень вынуть из кастрюли, придавить грузом между двумя досками, выдержать 3–4 часа. Хранить студень на льду 2–3 недели.

«Старец»

Нарезать свиное филе на кусочки, добавить 300–400 г шпика (величиной 5–8 мм). На 1 кг мяса и сала добавить: 22–25 г соли, по 6 г крупного помола перца и тмина, далее см. рецепт «свиной студень».

Если смесь набить в широкие свиные кишки и перевязать с двух сторон — получится «Вавица». Затем изделия натирают солью, особенно по шву, помещают между двух досок под грузом и периодически переворачивая, выдержать около 1 месяца, обмыть тёплой и холодной водой, посыпать древесной золой (берёзовой), просушить. Хранить в ящике с золой.

Домашняя копчёная колбаса

Мелко нарубить 2 кг свинины и 1 кг сала, добавить по 1 чайной ложке соли, тмина, чёрного перца и 3 г сахара. Смесь выдержать 12 часов в тёмном месте. Затем набить тонкие свиные кишки. Просушить их на весу, а затем 3–4 дня вальцевать скалкой. Прокоптить в течение 4–5 часов, просушить.

Срок хранения до 6 месяцев.

Македонская колбаса «Наденица»

Мелко нарезать 7–8 стеблей лука-порея и обжарить в 1/2 стакана смальца. Добавить 4–5 стручков измельчённого красного перца, 3 кг мелко нарезанной свинины, соли и чёрного перца по вкусу. Смесь выдержать в течение ночи. Затем набить тонкие свиные кишки, просушить на весу. Изжарить или запечь в духовке.

Охотничий суджук

Взять по 2 кг свинины и говядины, измельчить, добавить 125 г сала, 15 г чёрного перца, 5 г селитры, 20 г сахара, 3 г красного перца. Набить фаршем тонкие свиные кишки. Выдержать под грузом 2 дня, затем сушить на весу 5–6 дней, прокоптить 3–5 дней. срок хранения до 8 месяцев.

Карловская луканка

Смешать 4 кг молодой свинины, 2 кг говядины и 1 кг шпика. На 1 кг смеси добавить: по 1 стол. ложке соли, 1 чайной ложке сахара, чабера, красного перца и тмина. Фарш вымесить, добавить 2–3 стол. ложки воды, выдержать ночь. Набить широкие говяжьи кишки, перекручивая их через каждые 25–30 см. Проколоть колбаски в 2–3 местах, просушить 2–3 дня, провальцевать скалкой. Луканку завернуть поштучно в бумагу, уложить в ящик, посыпать послойно древесной корой. Хранится 1 год.

Птица жареная, консервированная

Ощипанную курицу выдерживают на холоде 1 сутки. Разделывают, удаляют шейку, лапки, крылышки, внутренности, жарят на противне в духовке как обычно. Мясо отделяют от костей и укладывают в банки, заливают жиром (бульоном). Стерилизуют на водяной бане и укупоривают.

Птица варёная, консервированная

Птицу разделывают, варят, снимают шкурку и добавляют на одну птицу: корни моркови — 150–200 г, петрушки — 50 г, лука — 50 г, 3–4 зерна чёрного перца, соли по вкусу. Варят на слабом огне: кур — 45 мин., уток — 60 мин., индюков — 90 мин., гусей — 90 мин. Мясо отделяют от костей, укладывают в банки, заливают жировым бульоном, укупоривают, пастеризуют на водяной бане, крышки закатывают. Стерилизуют с промежутками в 24 часа: первый раз — 80 мин., второй и третий раз — по 70 мин.

Консервирование овощей

Огурцы

Подготовленные огурцы (корнишоны) замачивают в питьевой воде 5–8 часов. Добавляют к ним эстрагон, кардамон, укроп, сельдерей, хрен, катран, стручковый перец, листья черёмухи, смородины, ореха, майорана, душистый перец, чеснок.

На 1 л вносят: огурцов — 610–630 г, укропа — 10–12 г, эстрагона, майорана, кардамона, черёмухи, ореха — по 8 г, перец — 0,5–1 г, чеснока — 2–3 зубка. Кроме этого специи настаивают на горячем белом сухом вине 5 часов. Банки, деревянные дубовые бочоночки заполняют корнишонами рядами, пересыпая их зеленью, специями — один ряд вертикально, один горизонтально. Рассол готовят из воды, соли (5 % уксуса). На 1 л вносят 30–35 г соли (30–35 мл уксуса). Раствор заливают на 5–6 см ниже верхнего края горлышка 3-л бутыли.

Стерилизуют на водяной бане при 50–60 °С 10–12 мин., для 1-л банок — 8–9 мин. Укупоривают, выдерживают 3–4 часа в полотняной рубашке крышкой вниз. Через 2–3 недели огурцы готовы.

Томаты целые

Отбирают мелкие томаты, укладывают на дно банки:

Сырьё, ед. изм. — Вместимость тары. 0,5 л — 1,0 л — 3,0 л

Укроп, г — 5–6 — 10–12 — 25-30

Перец стручк., шт. — 0,5–0,5-1,0 — 1-2

Салатный перец, шт. — 0,5–1 — 2

Петрушка, шт. — 0,5–1 — 2

Душистый перец, шт. — 2–4 — 10

Лавровый лист, шт. — 1–1–2 — 4-5

Кардамон, зёрен — 2–3 — 4

Затем, см. далее как в предыдущем пункте, с добавкой 15 г сахара на 1 л.

Баклажанная икра

Пекут 1,5 кг свежих баклажан, нагнетают грузом на наклонной доске, измельчают. Салатный перец (150 г) кипятят 5 мин., пропускают через мясорубку. 150 г лука репчатого

обжаривают в 200 г постного масла. Измельчают зелень укропа и петрушки (по 10 г).

Протирают на тёрке 150 г томатов. Всё это закладывают в эмалированную кастрюлю, добавляют 25 г соли, по 3 г чёрного, душистого и 5 г горького красного перца и 2 столовых ложки (по желанию) уксуса. Смесь нагревают до кипения, при постоянном размешивании, после чего укладывают в банки, укупоривают после 20 мин. пастеризации на водяной бане.

Грибы консервированные

Подготавливают грибы (белые, подосиновики, подберёзовики, лисички, опята, маслята, моховики, рыжики, грузди, сморчки, шампиньоны). Затем варят, на 1 кг грибов вносят: 200 мл воды, 10 г соли, 4 г лимонной кислоты, 30 г молодых, вымоченных троекратно побегов папоротника (орляк). Как только грибы опустились на дно, варка закончена. Укладывают грибы в банки (0,5 л), добавляют 4 зерна горького и 4 зерна чёрного перца, 3 зерна кардамона, 1 лист майорана, 3 ягодки калины, 1 ягодку тёрна, 1 лист лавра и всё это заливают кипяченой водой. Затем настой с грибов сливают в кастрюлю и добавляют: 100 мл воды, 1,5 чайн. ложки соли, 50 г столового 5 % уксуса (2,5 стол. ложки), 2 г лимонной кислоты, доводят до кипения, затем укладывают в банки, заливают отваром и стерилизуют как огурцы.

Икра грибная

Взять 1 кг белых (лисичек) грибов, подготовить как обычно. Сварить, см.п.35. Затем грибы пропускают через мясорубку, заправляют 4–5 стол. ложками постного масла, 1 стол. ложкой горчицы (разведенной в 4–5 стол. ложках 5 % уксуса), добавляют соль по вкусу, красный и чёрный перец (по 1 г). Фарш перемешивают и укладывают в банки, далее см. п.35. Банки стерилизуют: 0,5 л — 45 мин., 1 л — 55 мин., 3 л — 60 мин.

Квашение капусты

Квашеная капуста — вкусный и питательный продукт. Витамин С, содержащийся в значительном количестве в капусте, при квашении хорошо сохраняется. Для квашения пригодны все поздние и среднеспелые сорта капусты, имеющие большое количество сахара.

Кочаны капусты должны быть свежие, чистые, с белыми и негрубыми листьями. Чем белее и плотнее кочаны, чем больше

они содержат сахара, тем лучшего качества получается квашеная капуста.

Кочаны очищают, удаляя верхние зеленые, грязные, вялые и поврежденные листья. Кочерыжку обрезают, а кочаны разрезают на 2 или 4 части вдоль кочерыжки, которую затем удаляют. Капусту шинкуют ножом или ручной шинковкой или рубят.

Рубят капусту вручную острыми ножами или тяпками — сечками. Шинкованную или рубленую капусту надо немедленно перемешать с солью и морковью и уложить в бочки. Дно бочки устилают целыми листьями капусты. Соль должна быть чистая и мелкая. В капусту кладут ее 2,5 процента (2,5 килограмма на 100 килограммов капусты).

Морковь тщательно моют, чистят и режут кусочками или четырехугольными пластинками.

В капусту можно положить лавровый лист или семена тмина и аниса (20–30 граммов на 100 килограммов капусты).

Для улучшения вкуса капусты в нее кладут яблоки. Пряности и яблоки распределяют по мере заполнения бочки. Во время заполнения бочки каждый слой капусты тщательно утрамбовывают деревянной трамбовкой или руками. При этом удаляется воздух и лучше выделяется сок. Яблоки укладывают в лунки, чтобы их не помять при трамбовке.

Бочки можно заполнять выше бортов, так как при брожении капуста оседает. Сверху капусту покрывают целыми листьями, затем чистой марлей в 2 слоя, поверх которой кладут деревянный круг и тщательно вымытый и ошпаренный груз. Вес груза должен составлять приблизительно 10 процентов от веса капусты (10 килограммов на 100 килограммов капусты). В качестве груза можно применять булыжник. Наилучшим гигиеническим грузом в домашних условиях являются стеклянные бутыли, наполненные водой. Известковые камни и песчаник, а также железный груз, применять нельзя, так как они разъедаются молочной кислотой и портят квашеный продукт.

Под действием груза капуста постепенно оседает и через несколько часов покрывается рассолом. При отсутствии на поверхности капусты рассола груз нужно увеличить, так как без рассола капуста испортится.

Капусту можно заквасить целыми кочанами. При этом очищенные кочаны укладывают в бочки, накрывают деревянным кругом, на который кладут груз, и заливают 6 — процентным рассолом (600 граммов соли на 10 литров воды).

Брожение капусты начинается на второй или третий день. Наиболее благоприятная температура — + 18 — + 20 °С. При такой температуре брожение заканчивается за 9 — 12 суток; при

температуре — + 25 — + 30 °С оно проходит быстрее и заканчивается за 7–8 суток. Однако быстрое брожение ухудшает вкусовые качества капусты и понижает ее стойкость к хранению — в капусте может появиться слизь. Замедленное брожение, при температуре ниже 15 С, также ухудшает вкус капусты, в ней остается горечь.

Во время брожения в капусте образуются газы с неприятным запахом, для удаления которых ее необходимо через 3–4 дня протыкать до дна бочки в нескольких местах заостренным деревянным колом. Появившуюся на поверхности пену надо снимать, так как в ней имеются микроорганизмы, вызывающие порчу капусты.

К концу брожения рассол становится светлым, теряет горечь и имеет приятный солено-кислый вкус.

Готовая капуста должна быть сочной, хрустящей при раскусывании, кисловато-солоноватой на вкус, иметь приятный запах. Цвет ее светло-соломенный или с желтоватым оттенком.

Нужно следить, чтобы рассол все время покрывал капусту. Плесень, появлявшуюся на поверхности, необходимо удалять, а круг и груз ошпаривать.

Бочки с капустой хранят в подвалах, погребах, ледниках при температуре от 0 до + 6 °С.

Консервирование квашеной капусты. Весной при наступлении теплой погоды капуста, сохраняемая в погребах и подвалах, может быстро испортиться. Чтобы избежать этого, ее можно законсервировать в герметичной стеклянной таре.

Для этого капусту выкладывают из бочки и, отделив от нее рассол, плотно укладывают в подготовленные стеклянные банки. Сок (рассол) нагревают в эмалированной кастрюле до кипения, появляющуюся при этом пену снимают шумовкой.

Горячим рассолом заливают уложенную в банки капусту так, чтобы она была покрыта им. Если капустного сока недостаточно, можно добавить 2 — процентный раствор соли. Наполненные банки накрывают крышками, стерилизуют и укупоривают.

Продолжительность стерилизации капусты в пол-литровых банках — 20 минут, в литровых — 25.

Капуста краснокочанная квашеная

Твердые и кислые яблоки разрезать, удалить кожицу и сердцевину, нарезать соломкой. Лук очистить и нарезать полосками. Капусту нашинковать, руками перетереть с солью и смешать с яблоками, луком, тмином или укропом. Уложить в

посуду, уплотняя. Далее поступать, как с белокочанной капустой (см. рецепт «капуста белокочанная квашеная»).

10 кг капусты, 2 кг яблок, 500 г лука, 25 г семян тмина или укропа, 200 г соли.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью

Морковь улучшает внешний вид капусты, обогащает ее каротином и сахарами.

Тщательно промытую морковь очищают и нарезают лапшой или измельчают на крупной терке. Смешать морковь с нашинкованной капустой, тмином и солью. Квасить обычным способом. Если образуется много сока, отлить его и хранить в холодильнике, а затем долить в готовую капусту.

10 кг капусты, 300–500 г моркови, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Капуста белокочанная, квашенная с яблоками

Зрелые здоровые кислые яблоки (лучше всего антоновка) очистить от кожицы и сердцевины, нарезать дольками и смешать с нашинкованной капустой. Далее готовить как обычно.

Можно класть целые яблоки — в этом случае подбирают плоды средней величины. Целые яблоки кладут только после того, как вся капуста утрамбована и пустила сок.

10 кг капусты, 500 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Капуста белокочанная, квашенная с морковью и яблоками

Готовить капусту по рецепту «квашеная капуста». Измельченные морковь и яблоки перемешать с капустой.

10 кг капусты, 300 г моркови, 150 г яблок, 25 г семян тмина или укропа, 200–250 г соли.

Капуста белокочанная, квашенная кочанами в рассоле

Кочаны одинакового размера очистить от кроющих листьев, обрезать кочерыги. Уложить кочаны рядами в бочку. верху накрыть листьями, холстом, положить деревянный кружок и гнет. Залить рассолом и далее делать по рецепту «квашеная капуста».

Состав заливки: на 1 л воды — 40 г соли.

Мочёные яблоки по-старорусскому рецепту

Подготовить к засолке яблоки сортов Антоновка, Пепин Литовский и др. как обычно.

На дно бочонка (5–6 вёдер) уложить выпаренную ржаную солому, веточки и листья облепихи и кардамона (пряное растение).

Уложить яблоки воронкой вниз слоями, пересыпая каждый слой соломой, облепихой и кардамоном.

Отдельно приготовить засолочный раствор (6 л.): мёда — 80 г на 1 л; сахара — 60 г на 1 л; соли — 40 г на 1 л; хлебного кваса — 4 литра; вина белого сухого — 2 литра; зёрен кардамона — 10–12 шт.; цветов липы — 50 мл; цветов гречихи — 40 мл; цветов розы дикой — 30 мл; плоды лимонника китайского — 80 г; сок из 2–3 лимонов — на 6 л Засолочный раствор довести до кипения и сразу снять с огня. Охладить, процедить, дать отстояться 3–4 часа.

Залить через шпунтовое отверстие в бочонок с яблоками. Выдержать 4–5 дней в тёплом месте, а затем перенести на лёд или на земляной пол холодного подвала, выдержать ещё 10–12 дней.

По мере надобности доливать раствор в бочонок.

Закрыть пробкой шпунтовое отверстие, осмолить.

В первый месяц хранения переворачивать бочонок дном вверх один раз в неделю.

Подают яблоки на красивом блюде вместе с клюквой, калиной, мочёной рябиной (красной, черноплодной), черникой к выдержанному белому столовому вину на Рождество Христово, другие праздники.

Домашние запасы

Винный уксус

Взять 5–6 бутылок кислого вина, слить в бочонок, залить 1 ведром холодной кипяченой воды, прибавить 800 г сахара или мёда, положить 12,6 г винного камня (твёрдый осадок вина) и поставить в тёплое место. Через 2 месяца, когда уксус будет готов, разлить в бутылки.

Уксус из яблок

Собрать падалицу яблок, мелко изрубить и выжать прессом сок. Влить его в кадку и поставить на 3 дня в подвал на лёд. Затем слить чистый сок в бочонок, добавить в него на каждое ведро 1 стакан мёда или 2 стакана чёрной патоки. Оставить на 3 месяца.

Горчица по-французски

Эта горчица очень нежна на вкус и долго сохраняется.

На 600 г горчицы положить 200 г сахара, 4 столовых ложки толчёных ржаных сухарей, десертную ложку соли, 1/2 ложки толчёного перца, маленькую баночку оливок, 2 селёдки, 4 ложки рассола из-под сельдей (оливки и селёдку протереть мелко), прибавить 1 бутылку магазинного уксуса. Смесь перемешать, разложить в баночки, закупорить.

Запасаем зелень впрок

Зелень укропа, шпината, петрушки и эстрагона

Собрать её в августе(!), высушить на воздухе, перевязать в пучки, растереть в крупный порошок, закрыть в стеклянные банки.

Эстрагон солёный

Растение высушить, сложить в банки и пересыпать солью. Накрыть кружочком и придавить небольшим камнем. Закрыть крышкой, держать в холоде.

Хрен сушеный

Очистить коренья и поставить в тёплую печь на ночь. Когда высохнет, истолочь, держать в закупоренных бутылках из-под кефира.

Зелень солено-мороженная

Вообще, если любая зелень в вашем холодильнике начала вянуть, портиться, а время идти за новой, возьмите старую зелень, вымойте ее, мелко нарежьте, засыпьте соль (примерно 1 ч ложка на 1 столовую ложку зелени) сложите в полиэтиленовый пакет и бросьте в морозильник. Этой зеленью всегда можно заправить суп, борщ, второе блюдо, картошку и т. п.

Майоран (душица) сушеный

Растение срезать, высушить и связать в пучки. Сложить в банки, закрыть крышкой.

Спаржа (аспарагус) солёная

Уложить коренья спаржи в горшок. Отдельно приготовить кипяченый рассол (на 3–4 л воды 1 стакан соли, чтобы плавало сырое яйцо). Сложить в банки. Перед употреблением вымочить 1–2 часа в холодной воде.

Каперсы

Молодые семечки настурций подсушить на солнце, сложить в банку, залить остывшим, кипяченным рассолом. Сверху залить прованским маслом. На 2 стакана воды берётся 100 г соли. В рассол положить специи: гвоздику, кардамон, корицу, лавровый лист, чёрный перец.

Пикули

Нарезать звёздочками молодую морковь, стебельки салата, цветную капусту, кружочки кукурузы молодой спелости, стручки семенной репы, неспелые маленькие дыни, арбузы, семена настурций, маленькие рыжики и огурцы-пикули, спаржу, стебельки портулака, головки луковицы, стручки сахарного гороха и фасоли.

На 3 стакана соли взять 3,2 г селитры, 1 г квасцов, развести 10 стаканами воды, вскипятить.

Выложить массу на решето и переложить в банки и залить кипяченным холодным уксусом (с эстрагоном, гвоздикой, красным и чёрным перцем). Через 4–5 дней, когда уксус помутнеет, залить новым со специями. Любители могут добавить немного укропа и горчицы.

Пикулями гарнируют холодную разварную говядину.

Пикули с грибами

Таким манером можно приготовить пикули с боровиками, рыжиками, трюфелями, корнишонами (огурчиками), 2 стаканами икры из лососины. Вместо уксуса залить белым столовым вином.

Фасоль солёная

Стручки фасоли сложить в банки и пересыпать солью. Накрыть кружком с камнем. Когда покажется сок, снять груз и залить тёплым жиром. На 1 ведро стручков фасоли берётся 1,5 стакана соли.

Морковь

Варенье из моркови. Сварить морковь, нарезать звёздочками и опустить в густой сироп (100 мл воды: 200 г сахара). Варить до прозрачности. Можно на 400 граммов моркови расходовать 1/2 фунта сахара и стакан воды.

Морковь употребляется для украшения салатов, винегретов, заливных блюд, тортов.

Сушеные коренья для бульона, ухи и соусов

В сентябре сушат коренья сельдерея, петрушки, порея, молодой вылущенный горох. Смешивают всё вместе и складывают в банки.

Рыбу солим впрок

Сушеная рыба (щука, плотва, судак, налим, рыбец, горбуша и другая)

Выпотрошить тушку, протереть уксусом и солью. Сложить в кадочку, пересыпать солью, выдержать 2–3 дня (в зависимости от величины рыбы) в холодном месте. Затем 12 часов вымочить в воде, горячем молоке, пиве, квасе. Расширить разрез лучинками и повесить на солнце и ветер, оберегая от мух. Употребляется в пост.

Солёная рыба

Рыбу очистить от чешуи, вытереть досуха, распластать на 2 части, натереть тушку солью и уложить в дубовый бочонок. Добавить специи: кардамон, лавровый лист, чёрный перец, гвоздику. Бочонок осмолить. Бочонок переворачивают через неделю, то на одно дно, то на другое.

Разновидность: Пользуются и упрощенным вариантом соления. Особенно хорошо получаются некрупные кета, горбуша, форель, лосось. Рыба потрошится, разрезается вдоль хребта на две половины по всей длине, интенсивно посыпается мелкой солью, сахаром по вкусу, кладется лавровый лист и несколько гвоздичек, рыба вновь складывается половинками, заворачивается в полиэтилен и укладывается на холод (но не на мороз). На третий день рыба готова к употреблению.

Осетровый клей

Взять головку, хвост, плавники, все кости и воздушный пузырь, залить немного водой и выварить до загустения. Когда он остынет и подсохнет, разрезать на полоски, сложить в банку и держать в сухом месте. Этот клей представляет хороший сухой рыбный бульон, годный для первых блюд и для изготовления соусов.

Селёдка (иваси и другая) по-гамбургски

Взять селёдку, залить водой, вымачивать 24 часа, стянуть кожицу, отрезать голову и хвост, распластать, вытянуть хребтовую кость, смазать свежей горчицей. Затем завернуть

каждую половинку селёдки в трубочку, уложить в банку, с лавровым листом, перцем и растительным (оливковым, прованским) маслом. Подавая на стол, уложить трубочки на продолговатое селёдочное блюдо, окропить уксусом, маслом, украсить петрушкой, положить 5–6 солёных маслин.

Селёдка маринованная

Мочить 36 часов, дать стечь воде, обтереть, выпотрошить, сложить в банку, перекладывая кружочками лука, зёрнами кардамона, корицей, красным и чёрным перцем, затем залить вскипяченный уксус.

Линь маринованный

Рыбакам и гурманам известно, какие вкусные блюд можно приготовить из линя, лососины, щуки, язя, угря, белой и красной рыбы.

Очищают 1,2 кг линя от внутренностей, чешуи, разрезают вдоль, вынимают хребет, отрезают голову и нарезают рыбу порциями по 150–200 г.

Луковицу мелко изрубленную поджарить в 2–3 ложках масла, положить куски рыбы на медный противень и поставить в остывающую печь или в духовку (температура +100–120 °С). После этого в масло, в котором жарилась рыба, влить 1/2 стакана уксуса, вскипяченного со специями. Залить им рыбу, положить груз. Маринованного линя можно сохранять в холодном месте до 6 недель.

Корюшка

Готовится также, как и линь.

Угорь маринованный

В нашем крае, тем кому посчастливится поймать угрей, советуем приготовить это вкусное блюдо. Разделать, как обычно, разрезать на куски, обвалять их в толчёных сухарях, поджарить в масле (лучше в оливковом), сложить в банки и залить кипячёным уксусом, со специями.

Белуга, стерлядь маринованные

Взять 8 кг мяса белуги или стерляди, вынуть позвоночник, хрящи, разрезать на порции (200–250 г). Приготовить ведро уксуса, положить в него 50 г перца зёрнами, 21 г имбиря, 5 головок чеснока.

Куски белуги, (стерляди) положить в большую кастрюлю, залить пряным уксусом, добавить по 21 г эстрагона, чабреца, майорана и 2 больших горсти соли (около 500–550 г) и закипятить. Варить до готовности, затем сложить в бочонок, специи собрать, переложить их марлей с обоих сторон и накрыть рыбу в бочонке. Потом залить пряный уксус — рассол. Бочонок хранить в подвале.

Лососина маринованная

Готовить, как белугу. Только её куски обварить кипятком, снять кожу, хорошо уварить мясо.

Щука (или судак) маринованный

Подготовить рыбу к маринованию как обычно, а затем разрезать на порции, перетереть каждый кусок солью, сложить в посудину, придавить кружком и камнем. Выдержать так 2 дня. Сварить в воде сельдерей, порей, петрушку, 3–4 луковицы, опустить рыбу, сварить её до половины готовности, вынуть на решето и остудить. Вскипятить уксус или кислое белое столовое вино с чёрным перцем и лавровым листом, гвоздикой, корицей, эстрагоном и кардамоном, положить в кипяток рыбу и варить до готовности. Сложить куски в банку и залить остывшим пряным уксусом. Такая рыба хранится до 1 года.

Щука маринованная по-монастырски

Куски щуки жарятся в конопляном масле и подсушиваются в духовке. Уксус с пряностями вливается сначала в деревянную чашку, натёртую 2–3 головками чеснока. На 3 фунта (1, 2 кг) щуки идёт 1/2 стакана конопляного масла. Остальные приёмы, как в щуке маринованной (см. п.105).

Маринованная рыба по-английски

Берут белую рыбу, нарезают ломтиками, обваливают в сухарях, и жарят в масле. Заливают остывшим уксусом с чёрным перцем корицей, гвоздикой, мускатным цветом и солью. Рыбу перелаживают эстрагоном, базиликом, майораном и розмарином.

Укладывают в банки, заливают уксусом, хранят в холоде.

Маринование раковых шеек

Очистить шейки из крупных сваренных раков и сложить их в банку. Сварить уксус с небольшим количеством специй. Залить его в банки. Шейки подаются к белым и красным соусам, к салату, супу.

Маринование птицы и дичи

Индейка в маринаде

Изжарить птицу, нарезать мясо ломтиками, остудить и сложить в банку. Налить остывшего, пряного уксуса (на 0,5 л уксуса ложат 2 ложки соли, шинкованного сельдерея, петрушки, моркови и луковицу, 2–3 г чёрного перца, 1–2 г лаврового листа, горсть мускатного цвета, гвоздики (для любителей: корицы, кардамона и чеснока). Подаётся под белым соусом.

Гуси и утки в маринаде

Готовятся как и индейка. Подаются под красным соусом.

Соление диких уток

Очистить, распластать тушку, посолить в маленьком бочонке. Взять на 400 граммов соли — 1 лот (12,8 г) селитры, закрыть крышкой, осмолить и поставить в подвал (лучше на лёд) на хранение.

Маринованный рулет из гуся

Подготовить гуся, как обычно. Затем осторожно вынуть кости, распластать его. Взять печёнку этого гуся, телёнка и 3 фунта телятины. Всё это нарубить вместе, истолочь как тесто, посыпать солью, молотым чёрным перцем, положить в середину трюфелей или белых грибов, маринованных корнишонов или пикулей.

Гуся свернуть в трубочку, обмотать крепкими нитками, зашить в салфетку и варить 2,5 часа. Потом сложить в банку, горшок, залить пряным уксусом пополам с водой (готовится как для индейки) и вскипятить. Сохраняется более 1 месяца.

Маринованные бекасы и рябчики

Куски дичи жарятся в масле, укладываются в банки (кадочки) и заливаются пряным уксусом, как это рекомендованно для гуся.

Копчение рыбы и птиц

На противень, большую сковороду положить мокрую солому, а на неё подготовленную к копчению рыбу (солят куски рыбы, выдерживая их 24 часа) и ставят на огонь, на дворе, солома даёт смолистый дым и рыба коптится.

Домашнее копчение налимов, сигов и прочей рыбы

Просолить рыбу 24 часа, проткнуть насквозь лучинкой (вдоль), положить на решётку рашпера.

Затопить русскую печь смолистыми дровами, отодвинуть жар в зад топки, а впереди поставить рашпер с рыбой и закрыть печку заслонкой. Дым начнёт циркулировать внутри печи и коптить рыбу. После 2–3 часов копчения рыбу надо перевернуть на другую сторону. Точно так же коптят: леща, карася, окуня, карпа, тайменя, омуля, ряпушку, морену, корюшку, плотву, язей и другую рыбу, которая имеется в прудах, водоёмах и реках.

Угорь копчёный

Разрезать вдоль позвонка, снять кожу, выпотрошить, отрезать голову, просолить, посыпать перцем, лавровым листом и сухим эстрагоном. Через 2–3 дня вынуть из рассола, вытереть, обвязать бумагой и коптить 4–5 дней. Лучше в домашней коптильне капитального типа.

Селёдка копченая

Сельдь вымачивается в воде 12–15 часов, коптится как и угорь.

Соление и копчение гусиных полотков

Чтобы приготовить этот деликатес, берут жирного ноябрьского гуся, разрезают тушку на 2 части, вынимают все кости, кроме костей ног, солят. Куски гуся часто солят вместе с говядиной в одном бочонке.

А так, на 20 пар полотков (вес 2 пуда — 32 кг), берётся сухой соли 1 кг, селитры 51,2 г, кориандра — 89,6 г, красного перца — 12,8 г(1 лот), лаврового листа — 38,4 г, чёрного перца — 38,4 г, гвоздики — 25,6 лота, всё мелко истолочь (кроме кориандра) и складывая полотки в бочонок слоями, пересыпать их специями и пряными травами.

Затем накрыть бочонок крышкой и на неё поставить груз. Выдержать в тепле 2 суток, пока не распустится соль.

Тогда бочонок осмоливается и выносится в подвал.

Любители могут свёртывать полотки, перевязывая их шпагатом, в виде усечённого конуса с ножкой на конце, и потом складывать в бочку. В этом случае, внутрь полотков можно ложить огурцы-пикули, грибы: рыжики, грузди, маслины, маленькие яблоки или кусочки айвы.

Бочонок надо переворачивать 1 раз в неделю. Затем в марте — полотки вынуть, протереть пшеничными отрубями, просушить на чердаке и прокоптить в домашней коптильне в течение 3 недель, прерывая копчение на 2–3 часа в день. Вареные, солёные и копченые полотки очень вкусны с хреном и красным столовым малоалкогольным вином.

Копчёный рулет из гусиных потрошков

На 16 кг потрошков берётся 400 г соли, 12,6 г селитры, свёртывается рулет, обвязывается шелковой крепкой ниткой, завёртывается в полотно, холст и укладывается в кадочку рядами, пересыпается солью.

Готовится рассол со специями (на 15 стаканов воды — 400 граммов соли). Залить рассол в потрошки, нагрузить крышку бочонка камнем. Оставить на 8 дней, потом обсушить и повесить коптить в коптильне на крючки в течение 7 дней, а затем подержать месяц на сильном сквозном ветре (сквозняке).

Заяц (кролик) копчёный

Приготовляется так, как и гусь. Фаршируют его и грибами, и яблоками, подают с гречневой кашей, жаренным картофелем к столу.

Полезные советы по домоводству

• Масло в жаркую погоду не тает, если маслёнку обернуть салфеткой, смоченной в солёной воде.

• Жир при жарении меньше разбрызгивается, если на сковородку посыпать немного соли.

• Чтобы печенье в духовке не пригорело, под формы надо сыпать немного соли.

• Рыбу, пахнущую тиной, необходимо вымыть в крепком холодном растворе соли.

• При чистке скользкой рыбы следует опустить пальцы в соль — это облегчит труд.

• Яйца с надтреснутой скорлупой не вытекают, если варить их в солёной воде.

• Чтобы удалить насекомых с овощей, перед варкой нужно погружать овощи в солёную воду.

• Чтобы сохранить сыр от высыхания, положите на тарелку рядом с сыром кусочек сахара и накройте его другой тарелкой, и Вы увидите, что целую неделю он будет совершенно свежим.

• Горчица, разведенная на молоке вместо воды, значительно лучше сохраняется, не сохнет.

Применение молока в домашнем хозяйстве

Свежие чернильные пятна на одежде быстро сводятся молоком.

Молоком хорошо чистить позолоченные рамы, зеркала и клавиши.

При стирке занавесей рекомендуется к раствору синьки прибавить немного молока. От этого занавески приобретут вид новых.

Прибавление небольшого количества молока к крахмалу придает белью хороший блеск после глажения.

Сапожная вакса, размягченная несколькими каплями молока, дает хороший блеск, лучше впитывается в кожу обуви.

Мытье и чистка посуды и не только

Алюминиевую посуду, несмотря на красивую внешность, применять в хозяйстве надо осторожно. Алюминий очень легко разъедается соляной кислотой, органическими кислотами и щелочами, при этом образуются растворимые соединения, не полезные для организма.

Вот почему алюминиевую посуду нельзя использовать для приготовления кислых щей, кислых борщей, киселей из концентратов в брикетах. Не рекомендуется варить в такой посуде компот из кислых фруктов. Старайтесь не держать подолгу в такой посуде кисломолочные продукты, хлебный квас, пиво.

Алюминиевую посуду мойте горячей водой с мылом, а сильно загрязненную можно вычистить смесью мыла и жженой магнезии или уксуса и порошка пемзы, взятых в равных частях. При длительном кипячении такая посуда темнеет.

Чтобы удалить этот недостаток, протрите посуду мягкой тряпочкой, смоченной уксусом.

Загрязненные стеклянные бутылки легко отмываются подогретой водой с тертым картофелем. Бутылки из-под керосина мойте горчицей, разведенной в теплой воде.

Стеклянные стаканы будут блестеть, как хрустальные, если их прополоскать в холодной соленой воде.

Медная посуда сейчас редко употребляется в хозяйстве. Пожалуй, единственная посуда из этого металла — это тазы для варки варенья. Медь можно очистить таким составом: в 6 частей воды добавьте 3 части нашатырного спирта и 1 часть мела. Хорошо взболтайте эту жидкость. Тряпкой смажьте изделие, а затем протрите его суконкой до блеска. Можно применить и такой способ: смешайте муку, тонкие древесные опилки и уксус до получения кашицы и покройте ею посуду. Когда масса высохнет, счистите ее, а посуду протрите до блеска.

Для полировки предметов из меди после чистки употребляют порошкообразный мел, смоченный смесью воды и нашатырного спирта (1:2).

Вы сможете очистить пригоревшую кастрюлю, если наполните ее соленой водой и оставите на ночь. На следующий день вскипятите в кастрюле раствор соли, после чего дно легко очистится.

Фарфоровую и фаянсовую посуду мойте горячей водой. Если на чашках остались следы от чая или кофе, посуду нужно протереть с внутренней стороны ваткой, смоченной столовым уксусом или крепким раствором поваренной соли.

Изделия из хрусталя мойте мыльной водой с нашатырным спиртом (на 1 л воды 1–2 ст.л.) и споласкивают чистой холодной водой.

Тарелки, блюдца, чашки, покрытые золоченым рисунком, нельзя мыть содовым раствором. Их промойте горячей водой. Чтобы вымыть стеклянные рюмки, бокалы, фужеры, украшенные золочеными ободками, в теплую воду добавьте несколько капель нашатырного спирта, вымойте в ней посуду и сполосните в чистой холодной воде. Никогда не применяйте для этого горячую мыльную воду и соду.

Перед употреблением новой чугунной сковороды или котелка на дно насыпьте слой соли, поставьте посуду на огонь и прокалите. Затем, взяв чистую бумагу, этой же солью оботрите посуду, смажьте ее жиром и снова прокалите.

Эмалированная посуда красива, удобна и легко чистится, если вы будете соблюдать в обращении с ней некоторые правила:

— при резком изменении температуры эмаль трескается, поэтому не ставьте пустую кастрюлю на раскаленную плиту, а горячую на холодную и мокрую подставку;

— если еда в кастрюле пригорела и вы переложили ее в другую посуду, не спешите наливать в кастрюлю холодную воду, пусть немного остынет;

— эмалированную посуду мойте водой с мылом, а сильно загрязненную чистите с содой или специальным моющим средством, но не металлической щеткой;

— в кастрюлю с пригоревшими остатками пищи налейте воды, добавьте ложку соды или порошка и дайте постоять. Вымойте ее через несколько часов.

Золотые украшения опустите в мыльную воду и осторожно протрите мягкой зубной щеткой, особенно места около застежек. Цепочку мойте в бутылке, слегка потряхивая, пока грязь не сойдет. Потом обсушите ее полотенцем. В перстнях больше всего пыли скапливается под камнем. Наверните на спичку кусочек ваты, смочите ее в одеколоне или глицерине и аккуратно почистите камень и его оправу сверху и снизу. Затем фланелью или кусочком замши отполируйте кольцо. Оправу камня ни в коем случае нельзя чистить острыми предметами — так легко ее повредить. Чтобы камни не загрязнялись и не теряли блеска, снимайте кольца, когда моете руки.

Серебряные и мельхиоровые изделия вымойте в мыльной воде, а затем отполируйте сукном. Сильно потемневшие вещи протрите фланелевой тряпочкой с питьевой содой и промойте. Можно почистить их зубным порошком.

Украшения из стекла вымойте в растворе стирального

порошка, затем в чистой воде и высушите мягким полотенцем. Крупные бусы мойте со щеткой, если это не искусственный жемчуг, которому щетка противопоказана. Бусы, нанизанные на нитку или резинку, лучше мыть без мыла.

Пластмассовые украшения мойте в воде без стирального порошка и мыла.

Если бусы очень загрязнились, рассыпьте их, промойте и снова нанижите.

Янтарь и слоновую кость безбоязненно можно вымыть в теплой мыльной воде. Если слоновая кость пожелтела или покрылась пятнами, пложите изделие на 10 минут в раствор хлорной извести, потом осторожно протрите тряпочкой.

Деревянные изделия не моют, а только протирают фланелью. Никогда не трогайте их жирными руками и не надевайте на шею, если на нее нанесен крем: останутся жирные пятна.

Жемчуг — натуральный и искусственный — берегите от царапин, храните его отдельно от других украшений, завернув в мягкую тряпочку, изредка протирайте его бархоткой. Бусы из натурального жемчуга рекомендуется каждый год перенизывать.

Медь и серебро со временем окисляются и темнеют, чтобы такие украшения не пачкали одежду, покройте их с внутренней стороны бесцветным лаком для ногтей.

Стирка и глажение

Белье пачкается не только в носке, но и при длительном хранении в неподходящем месте. Грязное белье не должно залеживаться, так как только что смененное отстирывается лучше.

Грязное белье лучше всего держать до стирки в плетеных корзинках или в ящиках с дырками для хорошей вентиляции. Хранить можно только совершенно сухое белье и в сухом месте, иначе на нем появятся пятна сырости.

Ремонт белья проводите после стирки, но до глажения. Однако при машинной стирке белье предварительно надо отремонтировать.

До стирки нужно обязательно отделить грубое белье от тонкого, цветное от белого, шерстяное, шелковое, вискозное, капроновое от хлопчатобумажного и льняного, сильно загрязненное от более чистого и, наконец, отделяют белье с изъянами. Отдельно стирают белье малышей и больных.

После сортировки белье замачивают в слегка теплой воде (но не в горячей). В воду добавляют стиральные порошки. Прежде чем положить в воду моющее средство, внимательно прочтите, для каких тканей оно предназначено и как им пользоваться. Постарайтесь соблюдать такие правила:

— хлопчатобумажные и льняные ткани не стирайте средствами, предназначенными для шелковых и шерстяных;

— ткани с белковыми загрязнениями лучше всего стирать средствами, содержащими ферменты и особые биологические добавки.

Замачивать белье в таких средствах надо при невысокой температуре — не выше 35–40 °С, иначе средство не будет действовать;

— цветные вещи из хлопка и льна нужно стирать при температуре не выше 60 °С. Если такие вещи линяют, в раствор добавьте немного поваренной соли (чайная ложка на литр воды);

— спецодежду и сильно загрязненное постельное белье нужно стирать средствами, содержащими щелочные добавки;

— изделия из шерсти, натурального шелка и синтетических тканей стирайте при температуре 30–40 °С (причем шерсть и шелк — максимум при 35 °С). Нельзя стирать такие изделия мылом;

— особо тонкие ткани стирайте жидкими средствами.

Сильно загрязненные носовые платки замочите в холодном растворе соли (1 ст. ложка на 10 л).

После замачивания рекомендуется прополоскать белье в чистой воде или хотя бы хорошо отжать.

Существует способ, при котором можно выстирать белье без ручной стирки и кипячения. Для этого нужно сначала замочить белье, а затем прополоскать его. Наскоблите ножом 400 г мыла, всыпьте его в 30 л кипятка, добавив туда 2 столовые ложки скипидара и 2 столовые ложки нашатырного спирта, взбейте пену, опустите белье, закройте и оставьте на 10 часов.

После этого тщательно прополощите его. Этот способ пригоден только для мало заношенного белья, и прибегать к нему можно лишь изредка.

Отстирывание белья руками на рифленой доске проводят либо до кипячения, либо после него.

Стирка белья без ручного простирывания — это один из наименее трудоемких способов стирки. Белье замочите в воде с добавлением соды (на ведро воды 2 ст. ложки), предварительно намылив рукава, воротники и другие самые грязные места. Через 5–6 часов отожмите и выложите белье в следующий раствор: на 1 ведро воды 100 г мыла, 30 г соды, 50–75 г скипидара. В этом растворе кипятите белье 1–1,5 часа, а затем прополощите сначала в теплой, а потом в холодной воде.

Для кипячения белье закладывают в специальный бак и заливают водой с растворенными в ней моющими средствами. Сильно загрязненные места намыливают. Кипячение белья продолжается 40–60 минут с момента закипания воды. Следите за тем, чтобы во время кипячения белье было полностью покрыто водой.

В бак белье закладывают в следующем порядке: на дно кладут тряпку из белой ткани, поверх нее — в расправленном виде вещи из более грубых тканей, о сверху — тонкое белье.

В результате недостаточно тщательной стирки, длительного хранения белье может приобрести некрасивый сероватый или желтоватый оттенок. Для отбеливания такого белья примените следующий способ: в ведро горячей воды добавьте 2 столовые ложки нашатырного спирта и 2 столовые ложки 3-процентной перекиси водорода и опустите предварительно выстиранное белье (приблизительно 1 кг). Белье во время отбеливания, продолжающегося 20–30 минут, нужно помешивать и следить, чтобы оно было покрыто раствором; затем достаньте его и тщательно прополощите.

Существует и другой способ отбеливания белья. Всыпьте 1 чайную ложку хлорной извести в фарфоровую или эмалированную чашку, влейте 1 чайную ложку воды и тщательно разотрите. Разбавьте смесь в литре холодной воды.

Когда раствор станет прозрачным, процедите его через ткань в бак для кипячения белья, добавьте ведро теплой воды. Кладите белье в расправленном виде, время от времени помешивая его чистой деревянной палкой. Через 20–25 минут белье можно вынуть из раствора и тщательно прополоскать в холодной воде. К этому способу прибегайте изредка и тщательно соблюдайте все правила, так как раствор хлорной извести уменьшает прочность ткани.

Если в вашем хозяйстве есть запас белого белья, которым вы пользуетесь редко, его необходимо хотя бы раз в год стирать. а шкаф, в котором оно лежит, проветривать.

Хорошо отбеливается пожелтевшее во время хранения белье, если прополоскать его в холодной воде и выложить на траву в солнечный день.

Полощут белье вначале в теплой воде, а затем в холодной до тех пор, пока вода не станет совершенно чистой и прозрачной. Некоторые хозяйки начинают полоскание с того, что заливают отстиранное белье кипятком, а потом полощут как обычно.

В воду для полоскания хорошо добавить немного нашатырного спирта для ее смягчения. Только вода для последнего полоскания не нуждается в смягчении.

Чтобы подсинить белье, синьку кладут в мешочек из ткани, опускают этот мешочек в воду и перебирают его руками, пока вода не окрасится в нужный цвет, затем синьку извлекают из воды. В полученную подсиненную воду опускают каждую вещь в расправленном виде и прополаскивают. На 1 кг сухого белья используют 0,2–0,3 г порошка синьки и 10 литров воды. Синьку разводят в несмягченной воде.

При стирке кружевных и тюлевых гардин, покрывал, накидок кремового цвета вместо синьки можно использовать настой кофе или чая, который процеживают через ситечко или тонкую ткань, а затем поступают так же, как и при подсинивании белья.

Подкрахмаленное белье имеет привлекательный внешний вид, кроме того, оно легче отстирывается. Но некоторая жесткость, которую придает крахмал, неприятна в нательном белье и не нужна для туалетного белья (полотенца, купальные простыни и др.). Поэтому постельное белье крахмалят очень слабо, занавески, накидки, покрывала, скатерти, салфетки — сильнее, и сильно — воротнички и манжеты мужских сорочек, предназначенных для парадного костюма.

Для крахмаления платьев, блузок, мужских сорочек, тюлевых гардин и занавесок из тонких тканей крахмал растворите в небольшом количестве (1/2 стакана) холодной воды. Залейте этот раствор, все время помешивая, кипятком. Когда он станет

прозрачным, влейте холодную подсиненную воду, размешайте. Опускайте в этот раствор каждую вещь в расправленном виде, прополощите и отожмите. На 1 л воды берут 6–8 г крахмала.

Так же крахмалят столовое и постельное белье, но берут на 1 л воды 10–12 г крахмала.

Для жесткого крахмаления воротничков и манжет мужских сорочек растворяют крахмал в холодной воде. В горячей воде растворяют буру, а затем охлаждают. Смешивают эти растворы, во вновь получившийся раствор окунают воротнички и манжеты сорочек, отжимают их, завертывают в чистую ткань. Гладят их влажными и не слишком горячим утюгом. На 1 л воды берут 50 г крахмала и 15 г буры.

Не отжимайте накрахмаленные вещи в центрифуге — при этом крахмал распределяется неравномерно.

Стирка вещей из хлопчатобумажных и льняных тканей

Эти ткани хорошо переносят обычную стирку при умеренном количестве моющих средств, при энергичном трении, а также высокую температуру, то есть кипячение и глажение горячим утюгом.

Сильно линяющую вещь стирают только в холодной воде и сушат в хорошо расправленном виде тотчас после полоскания. В воду для полосканя добавьте соль (1 ст. ложку на 10 л).

Чтобы определить, линяет ли цветная вещь, намочите ее кончик и отожмите его в белой тряпочке. Если на тряпочке осталось окрашенное пятно, то цветную вещь стирают отдельно от других.

Стирка шерстяных вещей

Шерстяные вещи «садятся» при стирке, их трудно гладить.

Шерстяные вещи стирают в теплой воде без щелочей. наилучшей температурой считают 38 °С. Изделия из шерстяной ткани становятся жестче не только от горячей воды, но и от резкой смены температуры воды.

Без крайней нужды не рекомендуется замачивать шерстяные вещи перед стиркой. Желательно, чтобы их стирка и полоскание проходили как можно быстрее.

Для стирки шерстяных изделий используют большее количество воды, чем для изделий из х/б волокна. Предпочтительно стирать шерсть ручным способом. Во время стирки шерстяные ткани не следует энергично тереть, их лишь отжимают и перебирают руками. Стирают их в мыльной пене или

с помощью специальных моющих средств. Для удаления излишней влаги их только слегка сжимают руками, но не перекручивают. Хорошо использовать для стирки этих вещей дождевую или снеговую воду. Полоскать их следует тщательно, добавив в воду для последнего полоскания 1 столовую ложку уксуса на ведро воды.

Сильно загрязненные вязаные шерстяные вещи, тщательно встряхнув, замачивают в воде комнатной температуры, смягчив ее нашатырным спиртом (2–3 столовые ложки на ведро воды). Через 1–2 часа вещь опускают в теплую воду для стирки, в которую добавляют стиральный порошок или мыльную пену.

Вязаные вещи не трут, а только сжимают руками.

Если на вещах есть пятна жира, их держат в более крепком растворе порошка 30 минут, потом прополаскивают вначале в теплой, затем в холодной воде.

Существует и такой рецепт для стирки темных шерстяных вещей:

— разотрите 100 г сухой горчицы, добавив немного холодной воды; разбавьте горячей водой и процедите половину раствора в посуду с теплой водой;

— простирайте без мыла в этом растворе вещи; затем, сменив раствор, простирайте те же вещи еще раз и прополощите, как обычно, вначале в теплой, затем в холодной воде.

Стирка вещей из натурального и искусственного шелка

Эти ткани стирают в мыльной пене или в растворе специальных моющих средств. Вода для стирки должна быть только теплой. В нее добавляют, кроме мыльной пены, нашатырный спирт (1 ст. ложка на ведро). Сильно загрязненные вещи стирают два раза, меняя растворы.

Шелковые ткани, как и шерсть, только перебирают и сжимают руками, но не трут. Выстиранную вещь тщательно прополаскивают в теплой воде. Многие шелковые ткани линяют во время стирки, их нужно сушить особенно быстро.

Вначале закатайте вещь в чистую ткань и затем, тщательно расправив, выложите на мягкую ткань. Хорошо сушить шелковые ткани у работающего вентилятора.

Изделия из шелковой тафты нельзя перекручивать во время стирки и отжимания. Складки, которые образуются при неправильном отжимании, остаются и после глажения. Поэтому эти вещи выкладывают для сушки на чистую ткань, прикрывают этой же тканью сверху и, прижимая руками, удаляют излишнюю

влагу.

Ткани из синтетического волокна стирают при температуре не выше 37 °С.

Их не трут.

Стирка нейлоновых штор

Прополощите шторы в чистой холодной воде. В горячую воду положите горсть соды и выдержите шторы в этом растворе полтора часа. Затем постирайте их в стиральном порошке, прополощите. В холодную воду положите горсть соли, выдержите шторы 1 час в этом растворе. Наконец, прополощите их в синьке.

Стирка тюлевых покрывал, накидок и кружевных гардин

Перед стиркой эти изделия нужно хорошо встряхнуть, чтобы удалить пыль. Затем замочите их в воде комнатной температуры, в которую добавьте для смягчения либо питьевую соду (на ведро воды 1 ст.л.), либо нашатырного спирта (2 ст.л. на ведро воды). Воду для замачивания нужно сменить два раза. Стирку проводите без трения, а только отжимая вещь в растворе моющего средства, потом дважды прополощите изделия, первый раз в слегка теплой воде, а второй — в холодной. Белые вещи подсинивают, добавляя синьку в раствор крахмала (на 1 л воды 15 г крахмала).

После стирки, во время сушки изделия вытягивают до нужной длины и ширины.

Сушка белья

Хорошо отжатое белье развешивают на туго натянутой веревке, перед развешиванием его выворачивают наизнанку. Сушку белого белья на солнце нужно предпочесть всякой другой, тогда оно хорошо проветривается, отбеливается и приобретает приятный аромат.

Если вы сушите белье на морозе, хорошо добавить в воду для полоскания поваренную соль (на ведро воды 1–2 ст.л.), тогда белье меньше промерзнет.

Вязаные шерстяные вещи сушите в теплом месте, но не на солнце и не у источников тепла. Нельзя сушить их и на морозе. Белье из шерстяного трикотажа сушите, как обычно, на веревках, верхние вещи — расстилайте для сушки на какой-нибудь мягкой и чистой ткани, тщательно расправив и время от времени переворачивая на другую сторону.

Изделия из шелковых тканей после стирки закатайте в чистую ткань и, только после того, как отжата влага, наденьте на плечики и сушите в прохладном месте.

Глажение

Гладить нужно только совершенно чистое белье, потому что утюг выявит даже незаметные раньше пятна.

Перед глаженьем заштопайте все дырки: они обычно расползаются под утюгом.

Пересохшее белье трудно гладить, поэтому сбрызгивайте его специальной кисточкой или пульверизатором. Влажное белье нельзя хранить дольше 12 часов до глажения, иначе на нем могут появиться пятна сырости, которые удаляются с большим трудом.

Перед глажением рассортируйте белье по группам (рубашки, полотенца, наволочки, простыни и др.). Прямые вещи (скатерти, простыни, пододеяльники, полотенца и т. п.) после сушки перед глажением вытяните, сбрызните и скатайте рулоном.

Гладить нужно медленными движениями, сильно нажимая на утюг.

Прежде всего гладят мелкие детали — рукава, воротники, манжеты, оборки, карманы, вышивку, кружева.

Гладить надо справа налево и от широкой части вещи к узкой. Гладят по направлению от себя, а не к себе, по длине, а не по ширине вещи (по продольной нитке).

Гладят вещи до полной сухости, иначе они сомнутся в процессе складывания и хранения.

Постельное белье — простыни, пододеяльники, наволочки, а также полотенца — гладят с лица.

Все цветное белье, кроме мужских рубашек, гладят с изнанки для того, чтобы на этих вещах не появились полосы — следы от утюга.

Шерстяные вещи гладят и с изнанки и с лица, но в последнем случае обязательно через влажную ткань.

Крепы и ткани с выпуклым рисунком гладят сухими и не слишком горячим утюгом.

Изделия из синтетического волокна можно вообще не гладить, но если выстиранная вещь измялась, ее можно прогладить только слегка теплым утюгом.

Изделия из тафты, выработанной из искусственного шелка, гладят слегка влажными, с изнанки, негорячим утюгом.

Трудоемко глажение чесучи. Ее можно гладить только после того, как она совершенно высохла; ее нельзя сбрызгивать, так как капли воды оставляют на этой ткани пятна.

Изделия из белого натурального шелка рекомендуется гладить лишь с изнанки, не слишком горячим утюгом. Шелка должны быть только слегка влажными, так как если они излишне влажны, то после глажения становятся жесткими.

Лен и хлопок гладят влажными, горячим утюгом, с лицевой стороны, чтобы ткань приобрела свой первоначальный блеск.

Кружево прежде всего надо накрахмалить (3 ст.л. на 5 литров воды), а потом гладить передней частью (носом) умеренно нагретого утюга, стараясь не примять. Не забудьте, что синтетическое кружево боится горячего утюга.

Бархат и велюр рекомендуется гладить на весу. Сбрызните с изнанки водой и легко водите с изнанки же утюгом, пока горячий пар не расправит смявшиеся ворсинки.

Вышивки на белье гладят с изнанки на мягкой подстилке горячим утюгом.

Воланы сначала гладятся по краю, а затем уже проглаживается вся оборка.

Косой крой старайтесь гладить по долевой нити ткани, чтобы вещь не деформировалась.

Блузки и мужские сорочки гладят так: сначала правый рукав, затем воротник, верх спинки и левый рукав, потом спинку и боковые швы и наконец перед. Светлые блузки гладят с лицевой стороны, темные — с изнаночной.

Шерстяные, темного цвета, платья гладят с изнанки, карманы и плиссе — с лицевой стороны, но через влажную ткань. Сначала гладят воротник, затем — рюши, плиссе, рукава и боковые швы с внутренней стороны, после чего широкими движениями гладят платье по длине. Выглаженное платье вешают на плечики и убирают в гардероб после того, как оно остынет, иначе оно сомнется.

Перед тем, как гладить брюки, проводят губкой, смоченной в растворе воды и уксуса, по залосненным местам. Вначале проглаживают с изнаночной стороны швы, а затем, вывернув брюки, гладят их через влажную ткань.

Не следует долго держать утюг на выпуклых частях, так как от этого остаются следы утюга; лучше несколько раз возобновлять проглаживание этих мест.

Чем тоньше вещь, которую вы гладите, тем толще должна быть подстилка.

При глажении недостаточно горячим утюгом на сыром белом белье остаются желтые полосы.

Все вещи, которые рекомендуется гладить влажными, должны быть хорошо высушены в процессе глажения.

Если при глажении на ткани появились блестящие полосы,

можно слегка намочить их водой, протирая тампоном, и прогладить через ткань.

В шкаф выглаженное белье кладут только после полного остывания, так как после глажения горячим утюгом оно некоторое время еще сохраняет влажность.

Перед глажением и после него рекомендуется смазать полотно утюга тонким слоем парафина или воска. После глажения утюги хранят в стоячем положении.

Генеральная уборка квартиры

Чистка мебели

Чтобы очистить лакированную и полированную мебель вскипятите стакан пива с кусочком воска. Чуть теплую массу нанесите на мебель и дайте ей высохнуть, а затем натрите шерстяной тряпкой. Можно воспользоваться растительным маслом, лучше всего репейным. Несколько капель капните на вату и заверните ее в старый носок. Масло должно лишь слегка просачиваться. Этим тампоном протрите мебель.

Если вы в спешке поставили на полированный стол горячий утюг или чайник, возьмите тампон с поваренной солью, смочите его растительным маслом и круговыми движениями протирайте пятно до тех пор, пока оно не исчезнет. Старые пятна нужно покрыть смесью из поваренной соли и растительного масла, а спустя 2–3 часа стряхнуть и протереть шерстяной тряпкой. Можно почистить мебель тряпочкой, смоченной в молоке, вытерев затем насухо шерстяной или бархатной тканью.

Пятно от воды на лакированной поверхности посыпьте мукой, а затем тампоном, смоченным в растительном или машинном масле, трите до исчезновения.

Мебель красного дерева освежают, протерев чуть влажной тряпкой, а потом вытирают насухо льняной тканью.

Неполированную мебель при сильном загрязнении можно помыть теплой мыльной водой и насухо вытереть. Не пользуйтесь для ухода за такой мебелью полирующими средствами. На матированной поверхности они оставят жирные пятна, которые трудно потом удалить.

Металлические детали мебели, потускневшие и потемневшие, можно очистить смесью из нашатырного спирта (30 г), мела или зубного порошка (15 г) и воды (50 г). Жидкость взболтайте, намочите в ней фланелевую тряпочку и протрите фурнитуру. Суконкой натрите металл до блеска. Такой же эффект дадут питьевая сода, лимонный сок, разрезанная пополам луковица.

Если вы чистите мягкую мебель пылесосом, полезно обернуть щетку двойным слоем марли, смоченной соленой водой (1 ч.л. соли на 1 л воды).

Плюшевую или бархатную обивку нельзя пылесосить. Нужно протирать ткань по ворсу мягкой тряпочкой, смоченной в теплой воде. Жирные пятна выводят очищенным бензином. Эффективна

смесь из воды и нашатырного спирта (2:1) или уксуса (1:2). Имейте в виду, что зеленый цвет обивки под воздействием нашатырного спирта меняется. Пятна удаляются с обивки теми же способами, что и с соответствующих тканей.

Дерматин и кожу протирают влажной тряпкой, после чего наносят на поверхность слегка взбитый яичный белок. Для удаления пятен с кожаной обивки в нее втирают кашицу из крахмала и бензина (1:1), а после высыхания ее счищают.

Кухонную мебель, покрытую пластиком, моют раствором любого стирального порошка (1 ст.л. на 1л воды). Применение соды, мыла и горячей воды приводит к потускнению окрашенной мебели.

Следы мух с мебели можно удалить ватным тампоном, слегка увлажненным столовым несладким вином.

Пузыри и вздутия на мебели из ценных пород дерева можно удалить положив на место вздутия несколько слоев плотной бумаги и проглаживая его достаточно горячим утюгом. Если этот способ не устраняет вздутия, его нужно осторожно проколоть острым шилом, в отверстие влить немного клея и прогладить через слой плотной бумаги утюгом. Этот способ не пригоден для удаления пузырей с полированной мебели.

Мытье окон и дверей

Двери и оконные рамы моют водой с нашатырным спиртом (на 1 л воды 1 ст. ложку нашатырного спирта). Двери и рамы, окрашенные цветной краской, моют теплым процеженным настоем чая (2 ч.л. сухого чая на 1 л горячей воды).

Пятна на стекле от засохших белил соскабливают лезвием безопасной бритвы, следы свежей краски удаляют скипидаром. Если стекла загрязнены мухами, их протирают денатуратом.

Тряпки для мытья окон должны быть льняные. Их понадобится три, ни для каких других дел их не употребляйте. В теплую воду насыпьте мел (на 1 л воды 1–2 ст.л. мела). Первой тряпкой, слегка отжатой, намазывайте стекло раствором мела, второй, чуть влажной, соберите грязь и дайте стеклу высохнуть, но не пересохнуть и протирайте третьей тряпкой. Мыть окна лучше при пасмурной погоде, на кухне в это время ничего не должно кипеть.

На зиму, чтобы стекла не замерзали, рекомендуется протереть их с обеих сторон тонким слоем глицерина. Намазывать нужно стекла только на внутренней раме.

Мытье зеркал

Зеркала протирают ватным тампоном, смоченным денатуратом, а затем мягкой, но не газетной бумагой. Сильно загрязненное зеркало можно помыть следующим составом: на 2 стакана горячей воды добавьте 50 г уксуса и 50 г мела, хорошо размешайте и дайте отстояться. Слейте отстоявшуюся жидкость в другую посуду и протрите ей зеркало, а затем вытрите его мягкой тканью.

Нужно следить, чтобы при мытье жидкость не попала на обратную сторону или раму.

Чистка полов

Белые, некрашеные полы моют так: смачивают мыльной горячей водой небольшой участок, оттирают его специальной травяной щеткой, затем споласкивают чистой водой и вытирают досуха плотной большой мешковиной.

Крашеные полы, если сильно загрязненные, моют водой с нашатырным спиртом (2 ст.л. на ведро воды.). Нашатырный спирт придаёт краске блеск. Нельзя мыть пол содой или мылом, от них масляная краска тускнеет. Для придания крашеным полам блеска их протирают составом: денатурат и растительное масло в равных частях. Когда пол, смазанный этим составом, просохнет, его натирают до блеска суконкой.

Паркетный пол не рекомендуется мыть часто. При осторожном обращении паркет моют не чаще двух раз в год. И мытье и натирание паркета проводят по направлению слоев дерева. Для натирки используют готовую мастику. Ее наносят тонким слоем на сухие полы, после того как мастика просохнет, пол натирают полотером, затем суконкой или фетром. Мастику можно приготовить и в домашних условиях. Для этого используют 1 часть воска на 1 часть скипидара. Воск натирают на терке, заливают скипидаром и оставляют на 5 или 6 дней, после чего мастика готова. Перед использованием ее разводят горячей водой: на 1 м2 пола 25 г мастики и 400 г воды. Покрывать пол мастикой нужно не чаще одного раза в месяц.

Пятна с паркета удаляют так же, как и с некрашенных полов — свежее жировое пятно можно оттереть наждачной бумагой, а старое протирают скипидаром, и если пятно остается, его посыпают тальком, прикрывают промокательной бумагой и проглаживают не слишком горячим утюгом. Иногда эту операцию приходится повторять.

Полы, покрытые линолеумом, моют теплой водой с мылом, тщательно смывая пену чистой водой. При этом не следует пользоваться ни содой, ни нашатырным спиртом, которые могут

вызвать ломкость линолеума. Горячая вода способна стереть рисунок. Раз в 2–3 месяца линолеум целесообразно смазывать натуральной олифой или льняным маслом и протирать мягкой тряпкой. Раз в год можно помыть его керосином. Керосин применяют и для удаления с пола ржавых пятен. Свежие следы и полосы, оставленные обувью, можно удалить бензином.

Чернильные пятна с линолеума удаляют наждачной бумагой или пемзой.

После этого остаются следы, которые нужно тщательно протереть растительным маслом или олифой, а затем хорошо отполировать это место шерстяной тряпкой.

Уход за коврами

Не чаще, чем 2 раза в год ковер можно вычистить нежесткой волосяной щеткой, смоченной водой с нашатырным спиртом (на 1 л воды 2 ст.л. спирта).

После чистки ковер протирают тряпкой досуха.

Удаление пятен с ковров:

— от пива, вина, ликера, водки выводят теплой водой со стиральным порошком. Намочите этим раствором тряпку и потрите пятно, а затем смойте раствор теплой водой с уксусом (1 ч.л. на литр воды);

— от кофе, какао, чая — холодной водой с глицерином (1 ст.л. на литр воды);

— от красного вина и фруктовых соков — холодной водой с небольшим количеством нашатырного спирта;

— от духов и одеколона (очень трудно удаляются) — теплой водой с добавлением «Новости», а затем чистой теплой водой;

— от жиров — бензином.

Не забудьте: после того, как пятно выведено, весь ковер нужно протереть одежной щеткой, смоченной в растворе моющего средства, а потом просто мокрой щеткой или губкой.

Ковры не любят: очень жестких щеток, сырости, горячей воды, пролитого чая, кофе, молока. Чтобы на ковре не появились лысины от ножек, рекомендуется подкладывать под ножки кусочки резины.

Уход за одеждой

Устранение блеска с тканей

На шерстяном или полушерстяном костюме может появиться некрасивый блеск в местах наибольшего трения ткани. Вы можете его устранить отпариванием горячим утюгом через влажную льняную тряпочку. Тотчас же после отпаривания, пока ткань не остыла, залоснившийся участок чистят, поднимая ворс ткани жесткой щеткой.

Для удаления блеска можете также протереть залоснившийся участок чистой тряпочкой, смоченной в бензине, а затем водой с нашатырным спиртом (5:1), после чего прогладить горячим утюгом через плотную ткань.

Сильно залоснившуюся одежду после протирания бензином потрите сухой самой мелкой столовой солью при помощи тряпочки или резиновой губки.

Уход за головными уборами

Фетровые шляпы чистят мягкой щеткой по направлению ворса.

Пятна с фетровых шляп удаляйте смесью нашатырного спирта и денатурата или спирта, взятых в равных количествах. Этой смесью смочите кусок сукна и протрите шляпу, стараясь не слишком ее увлажнять, чтобы не изменилась форма. Затем вытрите шляпу сухим полотенцем, причешите щеткой и высушите.

Свежие жировые пятна попробуйте протереть коркой черного хлеба. Если не поможет, удаляйте их бензином или пятновыводителем.

Вытертые, лоснящиеся места на фетровой шляпе слегка протрите мелкозернистой наждачной бумагой. Можно попробовать и такой способ: посыпьте солью и потрите жесткой щеткой.

Меховые шапочки можно почистить бензином: смочите им тряпочку и протрите мех по ворсу.

Кожаные головные уборы чистите луковицей, разрезанной пополам. Как только верхний слой луковицы загрязнится, срежьте его.

Головные уборы из замши, если они не очень грязные, можно почистить мелкой солью — только не делайте это слишком часто,

замша будет лосниться.

Уход за обувью

Лаковые туфли не рекомендуется носить ежедневно, тем более в плохую погоду. От сырости и уличной грязи блестящая лаковая поверхность постепенно тускнеет и покрывается мелкими трещинками. Новые лаковые туфли не нужно чистить, достаточно лишь протереть их фланелевой тряпочкой. Можно почистить туфли кусочком ваты, смоченным в молоке, а когда подсохнут — потереть разрезанной луковицей и тряпочкой.

Замшевую обувь можно чистить специальной резиновой щеточкой.

Обувь из толстой грубой кожи можно смазывать жиром, предварительно оттерев грязь влажной тряпочкой. Обувь из тонкой кожи следует раньше высушить в прохладном месте, очистить щеткой от грязи, нанести маленькой щеточкой равномерный тонкий слой обувного крема, вычистить до блеска другой щеткой и отполировать куском бархата.

Никогда не сушите влажную обувь у огня, на батарее центрального отопления или у других источников тепла. В этих случаях кожа высыхает слишком быстро, съеживается и растрескивается. Сушите обувь в сухом месте, плотно набив ее старыми газетами.

Уход за сумками и перчатками

Чтобы очистить замшевые перчатки, приготовьте смесь: в полстакана обезжиренного молока добавьте пол чайной ложки питьевой соды и столько же 10-процентного нашатырного спирта. Наденьте перчатки на руки и, смочив ватный тампон приготовленной смесью, протрите им все загрязненные места.

Можно так же очистить замшевые перчатки смесью нашатырного спирта с водой (1: 4). После чистки перчатки протрите тампоном, смоченным в чистой воде.

Из сумки нужно время от времени все вынимать и чистить подкладку.

Кожаную сумку можно чистить так же, как и обувь из тонкой кожи, но крем наносите очень тонким слоем и начищайте бархоткой так, чтобы не осталось и малейших следов жира. Сильно загрязненную сумку протрите тампоном, смоченным мыльной пеной, а затем уже чистите щеткой с кремом и полируйте до блеска.

Уход за мехом и хранение его

Если вы хотите, чтобы ваша меховая шуба носилась дольше и не теряла привлекательности, не вешайте сумку на руку.

Попавшую в дождь или снег шубу отряхните и аккуратно повесьте на плечики подальше от горячей печи или батареи. Не сушите мокрый мех на солнце и над огнем. Когда мех высохнет, энергично встряхните шубу, но не расчесывайте щеткой.

Не вешайте шубу у побеленной стены, известь портит мех.

Некрашенный мех не любит соседства с крашеным.

Запылившуюся шубу слегка выколотите бамбуковой тросточкой. Если пыли накопилось много, разложите шубу на простыне мехом вниз и выколотите более энергично.

Белый мех хорошо чистить крахмалом, а для блеска протрите его тряпкой, смоченной уксусной эссенцией.

Натуральный мех, пожелтевший от времени, можно отбелить перекисью водорода, добавив в нее несколько капель нашатырного спирта.

Изделия из козлика моют холодной мыльной водой, затем ополаскивают и сушат.

Искусственный мех можно стирать в стиральном порошке, предварительно отпоров у вещи подкладку. Тщательно прополоскав шубу, закатайте ее в простыню, а затем расправьте и сушите на плечиках. Белый синтетический мех после стирки можно подсинить.

Свалявшийся мех сначала смочите губкой, а затем расчешите, стараясь не повредить.

Жировые пятна удаляют, протирая мех в одном направлении тряпочкой, смоченной очищенным бензином или пятновыводителем. Можно промывать пятна раствором стирального порошка или мыльной пеной. Раствор или пену втирают щеткой в мех, стараясь не увлажнять кожу, потом место, где было пятно, промывают водой комнатной температуры и высушивают.

Место хранения меха должно быть сухим. Камфара хорошо впитывает влагу, зашейте ее в мешочек и положите под одежду. Время от времени меняйте ее. Можно использовать для этих целей селикагель, который периодически прокаливайте в духовке или на чистой сковороде.

Не надо меховые вещи класть в сундук или чемодан — мех сминается.

Храниться они должны в висячем положении, зашитые в простыню или упакованные в х/б или бумажные пакеты. Шкаф, где будут висеть вещи, должен быть предварительно тщательно

очищен и проветрен. В шкафу должно быть свободно, иначе ворс примнется. В карманы шубы и под воротник положите зашитый в марлю нафталин, или другое средство, предохраняющее ее от моли.

Шубы нельзя посыпать нафталином. В искусственном меху моль не заводится.

Удаление пятен

Пятно нужно удалить по возможности сразу же, пока оно не пропитало ткань.

Если вам неизвестно происхождение пятна, протрите его сначала теплой мыльной водой, потом промойте его чистой водой, высушите ткань и прогладьте. Если обнаружите, что пятно осталось, попробуйте применить другое средство.

Любое средство при выведении пятен с цветных тканей испробуйте вначале на лоскутке этой ткани или в малозаметном участке одежды (с изнанки,

Средства от домашней живности

Защита жилища от мух и комаров

Основное средство борьбы с мухами — чистота. Летом следует прикреплять к окнам частые металлические сетки или занавешивать окна марлей. Для борьбы с мухами можно применять аптечные мухоморы. На лето в каждую комнату, особенно на даче, можно поставить вазон, в который высажена клещевина. Мухи не выносят этого запаха. При мытье окон и полов прибавляют в воду немного керосина.

Немало неприятностей доставляют комары. Зуд от их укуса можно устранить нашатырным спиртом или раствором соды: 1/2 чайной ложки соды на стакан воды. Чтобы не допустить комаров в комнату, достаточно высыпать на горячую сковородку немного камфары. Камфарный дым комары не выносят.

Находясь на открытом воздухе, где много комаров, надо капнуть анисового масла на бумагу и обтереть им лицо и руки.

Средство против укусов пчел

Прекрасное, но мало известное средство против укуса пчёл — это самая обыкновенная синька. После того как вынуто жало, укушенное место смачивают слабо разведённой синькой несколько раз в течение нескольких часов. Таким образом совершенно избавляют от вспухания больного места.

Выведение блох на кошках, собаках и других домашних животных

Уничтожить блох на кошках, собаках, и других домашних животных можно, укладывая их спать на стружках свежей сосны. Менять стружки следует почаще для поддержания сильного запаха, изгоняющего блох. Хорошо действуют также ванны из отвара табака. После такой ванны животное вымывают в тёплой воде.

Средство против тараканов

Смешать буры порошком 10 частей, ржаной муки 5 частей, сахарной пудры 5 частей, канифоли порошком 3 части.

Этой смесью следует на ночь посыпать места, где водятся

тараканы.

Средство против клопов

Применяется один из следующих рецептов (в весовых частях).

1. Зелёного мыла — 4; скипидара — 1; керосина — 2; воды — 12; Зелёное мыло растворяют в тёплой воде, прибавляют скипидар и керосин при тщательном взбалтывании.

2. Скипидара — 12 частей; керосина — 6 частей; денатурированного спирта — 3; нафталина — 1. Смешивают жидкие составы и в них растворяют нафталин. Способ применения: обмывают тёплой водой места, в которых находятся клопы и их личинки, и наносят кисточкой один из этих составов. Эту операцию повторяют несколько дней до исчезновения клопов.

Средство против мышей и крыс

Растапливают 2 части жира и добавляют в него 5–8 частей муки и 3–4 части углекислого бария. Всю массу месят и скатывают в шарики, которые затем помещают в места, где водятся мыши и крысы. Другое средство: смешивают углекис ячменную муку — 30 частей, сахар — 1 часть. Воду заливают до образования теста.

Пользуются этим составом также в виде шариков

Китайское средство против червей

Для того чтобы в муке не заводились черви и долгоносики, в каждый куль муки или риса кладут 2–3 головки очищенного чеснока и разделённого на дольки чеснока, строго следя затем, чтобы верхние покровы долек при чистке не были повреждены, так как чеснок от этого загнивает.

Как сделать обувь непромокаемой

Для этого приготовляют специальную массу. Делается она так: растапливают 1 фунт мыла на огне и полфунта смолы (1фунт = 0,40951241 кг). Эту не до конца остывшую массу берут на кисточку и мажут ею обувь. Чтобы придать обуви глянец, её чистят щёткой и натирают равномерно воском и скипидаром, окрашенными сажей. От такой обработки кожа становится очень прочной.

Сохранение прорезиненных вещей

Резиновое пальто, подушки для кислорода, нельзя сохранять в сухом и теплом месте. В теплую погоду резиновое пальто надо вешать в прохладное место, хорошо проветриваемое помещение, как и воздушную подушку, которую следует слегка надуть.

Если резиновому пальто и другим резиновым изделиям хотите вернуть мягкость и эластичность, погрузите их на 5-30 минут в слабый раствор нашатырного спирта.

Как избежать запотевания окон

Чтобы избежать этого, нужно стекло протереть тряпкой, смоченной раствором из 1 части очищенного глицерина и 20 частей обыкновенного (можно денатурированного) спирта. Такой способ является одним из самых действенных. Примерно через каждые две недели стёкла тщательно протирают сухой тряпкой и смазывают новой порцией глицерина.

Очищаем стекла от льда

В тёплом растворе поваренной соли или квасцов (на 1/2 литра воды горсть соли) смачивают губку или мягкую щётку и водят ею по замёршему стеклу, отчего лёд быстро тает. Когда ледяная кора исчезнет, нужно стекло вытереть насухо. Ещё лучше: натереть стекло раствором хлористого кальция — лёд тает почти мгновенно.

Уход за мебелью

Как убрать царапины

Возьмите маленькую щётку, смочите её в слабом растворе йода и протрите царапину на мебели. В результате не только краска подойдёт по цвету, но и царапина станет едва заметной.

Этот способ применяется главным образом для дуба, ореха и красного дерева.

Как убрать пятна с поверхности полированных столов

Белые пятна на полированных столах от горячих предметов могут быть уничтожены следующим образом. Пятно натирают куском парафина с воском, покрывают промокательной бумагой и придавливают горячим утюгом. Если пятно с первого раза не сойдёт, этот приём повторяют. Затем хорошенько протирают мягкой суконной тряпкой и полировка будет восстановлена.

• Полированная мебель вытирается тряпкой, смоченной чаем, а затем натереть бархоткой.

• Загрязненную полированную мебель протирают керосином или теплой водой с добавкой скипидара.

• Жировые пятна с мебели можно удалить, потерев их тальком.

• Дубовую мебель чистить лоскутом шинельного сукна, смоченным в воде и хорошо отжатым, либо пивом.

• Мебель, забрызганную меловой краской, протирают тряпкой, смоченной уксусом с несколькими каплями растительного масла.

• Освежение мебели: вымыть, вытереть, протереть ватой, смоченной раствором: 2 части скипидара, 2 части льняного масла, 1 часть уксуса.

• Тростниковую мебель, циновки можно вымыть теплой водой с мылом и нашатырным спиртом.

Чистка медных, латунных и бронзовых предметов

Медные и латунные предметы хорошо чистятся самодельной пастой такого состава: древесные опилки мелкие — 100 частей, тальк аптечный в порошке50 частей, отруби мучные — 150 частей — перемешивают и разводят столов уксусом, пока не получится масса, по густоте напоминающая сметану. Полученный

состав наносят на поверхность, которую нужно предварительно очистить от грязи и жира. Когда слой состава просохнет, разотрите его по поверхности сухой тряпкой, пока предмет не приобретёт зеркального блеска. Можно пользоваться составом: соль поваренная 25 граммов и молочная сыворотка 1 стакан. Пропитав мягкую тряпочку полученной смесью, натирают ею поверхность медного или латунного предмета. Затем промывают поверхность его водой и до зеркального блеска протирают сухой тряпкой. Бронзу от ржавчины чистят так: варят жёлтый горох, растирают его до получения густого теста и в тёплом ещё состоянии облепляют им бронзовую вещь.

Через несколько часов, когда гороховое тесто сожмётся, бронзу вымывают начисто кипятком и насухо вытирают чистой ветошью. Вся ржавчина и все пятна при этом сходят.

Чистка предметов из алюминия

Для чистки кастрюль, чайников и других алюминиевых предметов растворите в стакане воды 10 граммов аптечной буры и добавьте несколько капель нашатырного спирта. Покрыв поверхность предмета этим составом, дайте ему подсохнуть в течение получаса, затем как следует протрите сухой тряпкой.

Удаление подпалин от горячего утюга

Если вещь подпалена очень горячим утюгом, то исправить это можно следующими способами. Смочить ткань перекисью водорода, смешанной с несколькими каплями нашатырного спирта, и выставить на дневной или, ещё лучше, на солнечный свет. На цветной ткани подпалины следует предварительно потереть руками, затем их смочить водой или слабым раствором буры, потом уже выставить на солнце. Для вискозного шёлка нужна протирка тёплым денатуратом, для белого хлопчатобумажного белья применяют раствор хлорной извести (4–6 граммов на стакан воды), после чего подпаленные места тщательно прополаскивают холодной водой.

Клеим все на свете

Столярный клей

Плитку столярного клея разбивают на кусочки, опускают их в клееварку и заливают холодной водой так, чтобы она слегка покрывала клей. Когда клей набухнет (через 10–12 часов), клееварку ставят на небольшой огонь, где держат до тех пор, пока клей не растворится. Пользоваться им следует, пока он горячий.

Клеевая паста

Для склеивания с металлом, стеклом, камнем и т. п. в горячий столярный клей добавляют мелко просеянной древесной золы, чтобы получилась густая паста.

Переплётный клей

К растопленному столярному клею добавляют глицерин (1 весовая часть глицерина на 20 весовых частей клея).

Синдетикон

Состав этого клея: сахара 120 граммов, гашеной извести 30 граммов, столярного клея 120 граммов и воды 400 кубических сантиметров. Сначала растворяют сахар, потом примешивают известь и нагревают, помешивая, в течение часа. Прозрачный раствор сливают и добавляют в него кусочки столярного клея. Когда клей набухнет, его варят как обычно, пока клей полностью не растворится. Синдетикон — универсальный клей.

Водоупорный клей

В горячий столярный клей добавляют натуральную олифу или льняное масло (1 часть олифы или масла на 4 части клея).

Клейстер крахмальный

Картофельную муку (крахмал) заливают небольшим количеством воды и тщательно размешивают до сметанообразного состояния. В полученный раствор тонкой струёй вливают крутой кипяток, непрерывно помешивая раствор,

чтобы не было комков. Как только клейстер станет прозрачным и студенистым, им можно пользоваться.

Клейстер мучной

Просеянную пшеницу или ржаную муку засыпают в кипящую воду, а потом, помешивая, подогревают на слабом огне, пока мука не заварится.

Декстриновый клей

Сухой картофельный крахмал подогревают на железном листе до 400°. Полученные коричневые полупрозрачные комки разламывают в порошок. Приготовления клея: 10 граммов этого порошка тщательно разводят в 2О-25 кубических сантиметров холодной воды. Можно ещё добавить 2 грамма сахара. Клей употребляют в основном для склеивания бумаги.

Гуммиарабик

Гуммиарабик делают из камеди (смолы), которую выделяют некоторые растения. Однако вполне удовлетворительный клей можно получить, используя смолу вишнёвых, сливовых, абрикосовых деревьев, а также смолу, выделяемую белой акацией. Кусочки этой смолы очищают от коры и грязи, высушивают и размалывают в порошок, который хранят в закрытом флаконе. По мере надобности нужное количество порошка растворяют в тёплой воде, и клей готов к употреблению. Гуммиарабик — лучший клей для бумаги.

Казеиновый клей

Казеиновый клей употребляют для склеивания различных материалов, в том числе фаянса, пластмассы и др. Казеиновый клей отличается большей влагоустойчивостью, чем столярный клей. Казеин обычно продаётся в виде порошка, но его легко можно приготовить самим.

Получение чистого казеина: обезжиренное молоко ставят в тёплое место, чтобы оно закисло. Затем его фильтруют через промокательную бумагу.

Казеин (белковое вещество молока) остаётся на бумаге. Его промывают в мягкой воде, потом, завязав в тряпочку, кипятят в воде, чтобы удалить жир. После этого казеин раскладывают на промокательной бумаге и сушат при комнатной температуре.

Приготовление клея. Десять частей казеина и одну часть буры замешивают в двух частях воды до получения теста, затем прибавляют ещё две части воды. Полученный клей годен к употреблению в течение двух-трёх часов, после чего затвердевает. Казеиновый клей можно приготовить, добавляя к творогу по каплям нашатырный спирт, пока не получится студенистая прозрачная масса. Этой массой и смазывают склеиваемые детали. Для большей прочности смазанным клеем поверхностям дают просохнуть, потом покрывают тонким слоем известкового теста и уже после этого соединяют склеиваемые детали.

В готовый казеиновый клей добавляют несколько капель формалина или раствора алюминиевых квасцов для получения водоупорного клея.

Целлулоидный клей

Целлулоидным клеем можно склеивать самые разнообразные материалы — дерево, кожу, ткани, пластмассу и т. д. Клей быстро сохнет и совершенно не боится влаги. Для приготовления клея используют негодную киноплёнку. Её отмывают в горячей воде от эмульсии и режут на мелкие кусочки. Эти кусочки помещают в пузырёк и заливают ацетоном или амилацетатом (грушевая эссенция). На одну часть целлулоида берут 2–3 части ацетона. Пузырёк время от времени взбалтывают. Когда плёнка полностью растворится, клей готов к употреблению.

Клей для оргстекла (плексигласа)

Мелкие опилки органического стекла помещают в пузырёк и заливают растворителем, составленным из равных частей ацетона и амилацетата.

После заливки растворителя пузырёк ставят на несколько дней в тёплое место. Когда органическое стекло растворится, клей готов к употреблению.

В качестве растворителя можно использовать и один ацетон или грушевую эссенцию, при этом органическое стекло растворится не полностью, но полученным раствором всё же можно клеить. Органическое стекло перед склеиванием нагревают до 20˚.

Резиновый клей

Клей для резиновых изделий можно изготовить следующим способом. Кусок хорошей мягкой резины крошат на мелкие

кусочки, которые настаивают в течение нескольких суток на чистом, лёгком так называемом авиационном бензине. В результате получается раствор резины, который осторожно сливают, фильтруют и оставляют открытым на тёплом месте до получения густой массы. Её и используют для склеивания. Соединяемые поверхности должны быть очищены от всякой грязи и жира.

Ещё один рецепт клея для галош: В 100 частях сероуглерода растворяют 13 частей гуттаперчи и 25 частей каучука. К полученному раствору добавляют 7–8 частей бычьего клея и перемешивают. Если склеиваемые поверхности зачищены (ножом или наждачно бумагой), то достаточно положить тонкий слой этого клея, чтобы соединение было очень прочным. Клей затвердевает вполне через 1-2суток.

Клей для наклейки сукна или кожи на столы

Состав клея: Пшеничная мука — 10 частей, квасцы — 0.2 части, вода — 410 частей. пшеничную муку замешивают в холодной воде до образования кашицы без комков.

Остальную воду нагревают до кипения и в ней растворяют квасцы. Кашицу добавляют в раствор квасцов, помешивают и кипятят смесь до образования полупрозрачной массы.

Клей для папиросной бумаги

Декстрин размешивают с небольшим количеством воды и добавляют такое количество денатурированного спирта, чтобы получилось сиропообразная жидкость. Этот клей не просачивается через бумагу.

Клей для изделий из стекла, фаянса, фарфора

Чтобы получить массу для склеивания стекла, нужно растопить на медленном огне 50 граммов светлого шеллака с 25 граммами скипидара. Смесь немного охлаждают и разделяют на небольшие плитки. При употреблении массу согревают и аккуратно соединяют их. Излишек массы осторожно удаляют.

При склейке стекла пользуются также желатином, к которому прибавляют небольшое количество водного раствора двухромокислого калия. Этот клей под воздействием света становится совершенно не растворимым даже в горячей воде.

Казеин, растворённый в жидком стекле, также пригоден для это цели.

Фарфор можно склеивать теми же составами, что и стекло. Для починки посуды особенно хорош цемент из гипса, замешанный на яичном белке. Этот цемент очень быстро затвердевает, и поэтому работать с ним надо очень осторожно. Можно получить клей для фарфора и фаянса и следующим способом: Сбить в пену яичные белки и поставить их в прохладном месте на сутки. После этого следует отделить отстоявшийся белок и тщательно растереть с порошком негашёной извести, прибавляя её постепенно в таком количестве, чтобы получилась тестообразная масса. Этот клей накладывается на склеиваемые части тонким слоем. Процесс склеивания нужно производить как можно скорее, чтобы клей не успел подсохнуть.

Для склеивания частей фарфоровых и стеклянных предметов можно применить следующую смазку: взять промытой стеклянной муки (измельчённого стекла) — 1 часть, добавить речного песку (сеянного) — 2 части и жидкого стекла — 6 частей. Эта замазка очень прочно цементирует склеиваемые части. По структуре она несколько грубовата, так что применяется для склеивания крупных предметов.

Вот другая замазка, отличающаяся от предыдущих более мелкой структурой, применяется также для склеивания крупных предметов. Берут жжёной извести (негашёной) — 1 часть, мела (молотого) — 10 частей и жидкого стекла 2.5 части. По обоим рецептам замазка приготовляется перед употреблением, так как быстро твердеет. Есть особо твёрдая замазка для склейки некрупных предметов из стекла и фарфора. Готовить её можно так: берётся жжёный скульптурный или медицинский гипс и кладётся на один день в насыщенный раствор квасцов. Затем его высушивают и снова прокаливают и измельчают. Обработанный таким образом гипс в соединении с водой превращается в очень твёрдую массу. Соотношение гипса и воды должно быть таким, чтобы получилась жидкая масса консистенции сливок.

Клей для янтаря

Янтарные изделия можно склеивать следующим образом. Соединяемые поверхности обмываются водным раствором едкого калия, слегка подогреваются и крепко сжимаются.

Склеиваемые части можно также смазать тонким слоем варёного льняного масла после чего шов следует осторожно подогреть над пламенем древесного угля. При этом соединяемые детали должны быть сильно сжаты при помощи струбцины или обвязаны проволокой. Рекомендуется также клей, состоящий из раствора твёрдого копала в эфире.

Клей для слоновой кости

Слоновая кость склеивается при помощи пасты из гашёно извести и сырого яичного белка.

Для этой цели можно пользоваться также раствором альбумина в воде.

Склеиваемые части должны быть крепко сжаты и оставлены для просыхания в прохладном месте по крайней мере на сутки. Мелкие изделия из слоновой кости склеиваются сплавом из равных частей воска, канифоли и скипидара.

Этот состав не отличается особой прочностью, но зато очень удобен в применении.

Клей для кожи

Кожу склеивают раствором чистого каучука в сероуглероде. Склеиваемые части слегка подогреть и клей старательно растереть на месте будущего шва. Рекомендуется прибавлять к полученному раствору небольшое количество скипидара. Клей для кожи можно приготовить ещё так: хороший светлый столярный клей размачивают в воде в течение суток и затем медленно расплавляют на огне с небольшим количеством воды. После этого в жидкую массу прибавляют таннин, отчего она приобретает вид липких нитей. Склейка производится этой липкой массой, причём кожа должна быть предварительно вычищена (вымыта бензином) и сделана шероховатой при помощи стеклянной бумаги (шкурки).

Клей для мрамора

Склеивать мрамор можно следующим составом: четыре части гипса и одну часть гуммиарабика в порошке тщательно перемешивают. Затем прибавляют крепкого раствора буры в холодной воде до получения теста. Соединяемые части намазываются этой замазкой, крепко сжимаются и оставляются для просушки в прохладном сухом месте 5–6 дней. Ещё один способ склейки мрамора: смешивают две части воска и одну часть каучука с двумя частями истолчённого в мелкий порошок мрамора и подогревают на огне. Мрамор при склеивании должен быть совершенно сухим. Наружные щели замазываются дополнительно алебастром, растёртым в кашицу с клеевой водой. Если мрамор серый, то вместо алебастра берут шифер, красный и тёмный мрамор подмазывают охрой. Окончательно всю поверхность полируют очень мелкой пемзой или трепелом.

Клей для гипсовых изделий

Склейку гипсовых изделий следует производить при помощи синдетикона или густого столярного клея.

И в том, и в другом случае нужно следить, чтобы клей не выдавился из шва наружу, так как при этом получается чёрная линия, портящая вид вещи. Шов следует замазать снаружи гипсом.

Клей для точильных камней

Разбитый оселок можно склеить, даже если он раскололся на мелкие куски. Прежде всего необходимо тщательно вычистить и удалить с мест излома все частицы масла, нагревая куски на раскалённой плите. После этого все частицы, которые должны соприкасаться, тщательно посыпают шеллаком и снова нагревают до тех пор, пока шеллак не расплавится и не заполнит поры. Нагревание должно производиться на гладкой металлической доске, а пламя не должно касаться кусков, иначе они могут треснуть в другом месте. По этой причине не следует их слишком нагревать. Когда шеллак расплавится, куски складывают вместе, прижимают один к другому и оставляют в струбцинке, пока они не остынут. Соединённые таким образом куски настолько прочно склеены, что не уступят цельному камню.

Приклейка фортепианных клавиш

Отставшие от клавиш костяные пластинки приклеивают следующим образом. Смешивают белую окись цинка с обыкновенном столярным клеем, затем обработав напильником или наждачной бумагой поверхности как деревянной клавиши, так и костяной пластинки, смазывают клавишу указанной смесью и оставляют её на 5-10 минут. После этого накладывают на клавишу пластинку и привязывают её шнурком. Через 3–4 часа клей просохнет и выступивший по краям избыток можно удалить напильником или наждачной бумагой.

Склейка слюды

Слюду склеивают жидким раствором желатина. Если склейка должна отличаться особой прочностью, то к желатину прибавляют хромовые квасцы.

Универсальный цемент

Универсальный цемент (китайский) получают следующим образом: приготовляют смесь из 54 частей порошка гашеной извести, 5 частей тонко измельчённых квасцов и 40 частей свежей, хорошо взбитой бычьей крови. Все вышеуказанные вещества должны быть смешаны как можно тщательнее, чтобы получилась однородная масса желаемой густоты, смотря по назначению. В густом виде этим цементом можно пользоваться для склеивания камня, фаянса, фарфора, и т. д. В более густом виде он употребляется для покрытия различного рода предметов, чтобы сделать их водонепроницаемыми.

Универсальный клей БФ-2

Это густая прозрачная жидкость светло-желтого цвета, которую применяют для склеивания ваз, статуэток, барельефов, антикварных изделий из фаянса, стекла, пластмассы, дерева и металлов, а также для ремонта металлических изделий: вёдер, баков и др. Не рекомендуется для склеивания посуды, в которой готовят пищу. При склеивании надо следить за тем, чтобы в клей нет попадала вода.

Поверхности склеиваемых изделий тщательно очищаются от грязи, пыли, ржавчины и следов жира. Металлические предметы обрабатывают шкуркой и промывают бензином или другими средствами, неметаллические — моют горячей водой с содой или бензином. Места, подлежащие склейке, после их очистки тщательно просушивают. В зависимости от типа повреждения ремонт производят следующим образом: края изделия для склеивания встык смазывают тонким слоем клея с помощью деревянной палочки или кисточки и высушивают на воздухе до тех пор, пока клей не перестанет прилипать к пальцу. Затем наносят второй толстый слой клея и слегка подсушивают.

Склеиваемые части плотно соединяют, связав верёвкой или бинтом.

Склеенные мелкие изделия помещают в кастрюлю или металлическую банку, заливают водой и ставят на огонь. Воду доводят до кипения, которое должно продолжаться не менее трёх часов, после чего кастрюлю снимают с огня, охлаждают на воздухе и извлекают изделия. Можно также изделия прогревать в духовках или печах при температуре 120–150 °С в течение 1 часа, или над электрической плиткой. Отверстия в изделиях, например в металлических, заделываются следующим образом: из подходящего материала (тонкой жести, алюминия, меди и т. д.)

вырезают заплату, размеры которой должны быть больше отверстия на 0,5–1 сантиметр.

Накладывают заплату на отверстие и склеивают изделие (см. выше). Затем внутрь посуды наливают воду так, чтобы она доходила до нижнего края заплаты и не касалась её. Поставив изделие на электрическую, газовую плитку или керосинку, воду кипятят не менее двух часов, потом снимают с огня и охлаждают на воздухе. Если заплату накладывают на днище ведра, таза и пр., их прогревают над огнём в течение одного-двух часов. При склеивании статуэток, пепельниц, антикварных изделий, больших ваз и др., где не требуется высокой прочности склейки, можно ограничиться выдержкой при комнатной температуре в течение четырёх суток.

Клей БФ-6

Этот клей применяется для ремонта одежды, белья, ковров и т. д. Он представляет собой густую прозрачную жидкость жёлтого или красного цвета. Подлежащие склеиванию места изделий предварительно очищают от пыли щёткой, смачивают тёплой водой и хорошо отжимают.

Выпрямив края смоченных мест ткани, наносят на них два слоя клея и сушат на воздухе после нанесения каждого слоя до тех пор, пока клей не перестанет прилипать к пальцу. Затем соединяют склеиваемые предметы и надавливают на них горячим утюгом (осторожно). Утюг прижимают через увлажнённую ткань в течение 2–3 секунд с промежутком в 10–15 секунд до тех пор, пока склеиваемая поверхность не высохнет. После охлаждения до комнатной температуры изделие готово к употреблению.

Самодельная клееварка

Варить столярный клей непосредственно на огне нельзя, так как он может пригореть. Поэтому его варят в специальных клееварках. Клееварку можно сделать и самим из консервной банок. Берут одну банку побольше, а другую поменьше. У большой банки вверху делают несколько отверстий диаметром 5–6 миллиметров. К маленькой банке припаивают железные скобы, с помощью которых она укрепляется на большой банке. Сухой клей замачивают и кладут в маленькую банку, а большую наливают воду и подогревают её. Когда вода закипит, клей растопится и им можно будет пользоваться.

Как нанести клей ровным слоем

Нужно клей налить на поверхность, а потом разровнять его тонкой палочкой.

Как лакировать картины, написанные маслом

Так как новые масляные картины нельзя покрывать лаком, потому что он слишком глубоко въедается в краски, то картины обыкновенно покрывают специальным составом. Яичный белок перемешивают с несколькими ложками водки до тех пор, пока всё не превратится в пену; состав оставляют в покое на несколько часов, по прошествии которых осторожно сливают светлую жидкость, образовавшуюся под пеной и при помощи губки мажут ею картину несколько раз, давая каждый раз высохнуть. Потом вешают картину приблизительно на 4 месяца или на пол года, чтобы масло совершенно засохло. По истечении срока её моют тёплой водой, очищают от белка и наводят лак один или два раза.

Таблицы

Таблица исчисления мер продуктов

В граммах — Наименование продуктов — Стакан тонкий 250 см³ — Стакан граненый 200 см³ — Стол. ложка — Чайн. ложка — шт.

Варенье 330 270 50 17 —
Вишня свежая 190 150 30 —
Вода 250 200 18 5 —
Горох лущеный 230 —
Горох нелущенный 200 —
Желатин(в порош.) — 15 5 —
Желатин в листе 2,5 —
Изюм 190 155 25 7 —
Капуста свежая(ср) — 1500
Картофель (средн.) — 100
Кислота лимонная — 25 8 —
Клубника свежая 150 120 25 —
Корица молотая — 20 8 —
Ликер — 20 7 —
Лук (средний) — 75
Мак — 135 18 5 —
Малина свежая 140 110 20 —
Маргарин растопл 230 180 15 4 —
Масло живот. растоп. 240 185 17 5 —
Масло растительн. 240 190 17 5 —
Морковь средняя — 75
Огурец средний — 100
Орех-фундук(ядро) 170 130 30 —
Перец молотый — 5 —
Петрушка — 50
Помидор средний — 100
Пюре земляничное 350 290 50 17 —
Сахарный песок 230 180 25 10 —
Сахарная пудра 180 140 25 10 —
Свекла — 50
Сода питьевая — 28 12 —
Соль — 30 10 —
Томат пюре 220 — 25 5 —
Уксус — 15 5 —
Фасоль 220 —
Черная смородина 180 130 30 —
Белок яичный 11 шт. 9 шт. —
Желток яичный 12 шт. 10 шт. —

Таблица продолжительности жарения продуктов

#. В русской печи (современной духовке) — часов — минут

1. Кусок свинины на 400 г — 1 — 15
2. Ростбиф на 1,5 кг — 1 —
3. Мягкий кусок говядины на 1,5–2 кг — 1,15-1,30 —
4. Телятина задняя четверть на 1,5–2 кг — 1,15-2 —
5. Баранина задняя четверть — 1,30-2 —
6. Окорок копченый в тесте — 2–3 —
7. Индейка —3 —
8. Утка домашняя — 2 —
9. Курица старая — 1 — 30
10. Курица молодая — 1 —
11. Гусь — 3 —
12. Поросёнок — 2 —
13. Заяц (кролик) — 1 — 15
14. Рыба цельная — 30-40
15. Пироги с рыбой — 1 —
16. Куличи — 2 —
17. Пудинги — 30
18. Торты — 45

На плите (на сковородке, на открытом огне)

1, Котлеты — 11-15
2. Зразы — 30-40
Цыплята — 30-40
Куропатки — 40-45
Мелкая рыба — 15
8. Пирожки — 5-7

Таблица продолжительности варки продуктов

#. — Наименование блюда — Час — мин.
1. Бульон говяжий костный — 3-4
Солонина — 4
Уха из рыбы — 15-30
Телячьи ножки — 3
Баранина — 2 — 30
Свинина — 3–4 —
Курица — 1,5–2 —
Цыплята — 3/4-1 —
Утка — 1,5–2 —
Раки (креветки) — 15
Картофель очищенный (сильн. огонь) — 30
Морковь, репа, петрушка — 1 —
Цветная капуста — 15-20
Спаржа — 15-30
Простая свежая капуста — 1 —
Кислая капуста — 2 —
Бобы (фасоль) — 2 —
Шпинат и щавель — 10
Макароны и вермишель — 30
Манная крупа — 5
Рис — 1 —
Ячневая крупа — 30
Овсяная крупа — 1 —
Перловая крупа — 1 —
Гречневая каша размазня — 30
Крутая гречневая каша — 2 —
Яйца всмятку — 2,5
Яйцо в мешочке — 4-5
Яйца вкрутую — 8-10
Чернослив в подслащенной воде — 30
Сладкие яблоки — 15-20

Таблица меры солений

Наименование продукта — Чайных ложечек соли

На 3 стакана мясного бульона — 1/2

На 3 стакана ухи — 1/2

На 3 стакана воды для варки вареников, макарон, овощей, рыбы — 1

На 400 г муки на тесто для вареников, лапши — 1

На 400 г муки для сладких пирогов — 1/4

На 400 г муки для сладкого пудинга — 1/4

На 400 г гречневой крупы — 1

На 400 г мяса для котлет, на жаркое всех видов — 1/2

На 400 г рыбы для жаренья — 1

На 400 г моркови для соуса:

• соли —1/2

• сахара — 1/2

• масла — 1

notes

Примечания

1

Для салатов овощи используют в зависимости от сезона. (Здесь и далее прим. составителя.).

2

См. раздел «Соусы».

3

Для винегретов, как правило, используется рыба, не имеющая мелких костей и мышечной ткани.

4

Нас могут уличить в том, что мы позабыли про рыбный бульон, однако мы упорствуем в намерении именовать его «ухой» и помещаем его рецептуру в разделе «Рыбные супы».

5

Рецептура дается из расчета столько-то грамм на 1 порцию.

6

Уваривают вино для удаления из него спирта.

7

В Китае такие чашки называются «гайванями».

8

Крюшон — это десертный напиток, приготовляемый на основе вина с добавлением более крепких напитков и свежих фруктов и ягод.

9

Жжёнка — праздничный новогодний гусарский напиток.